





Ciasteczka Monte Carlo

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 110 gramów
- brązowy cukier - 1 szklanka
- esencja waniliowa - 2 łyżeczki
- jajko roztrzepane - 1 sztuka
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.75 łyżeczek
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- płatki owsiane - 1 szklanka
- dżem malinowy - 0.5 szklanek

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Włożyć Kasię, brązowy cukier i esencję waniliową do miski i ucierać do uzyskania lekkiej, puszystej masy.
2. Dodać jajko, mąkę, proszek do pieczenia, wiórki kokosowe i płatki owsiane.
3. Dokładnie wymieszać.
4. Nabierać łyżką ciasto i formować kulki, kłaść na natłuszczonej blasze, rozgnieść delikatnie widelcem.
5. Piec 12 minut lub do uzyskania złocistej barwy.
6. Przenieść na druciany stojak do ostygnięcia.
7. Przyrządzić masę: włożyć Kasię, cukier puder i esencję waniliową do miski i ucierać do uzyskania lekkiej, puszystej masy.
8. Posmarować połowę ciasteczek dżemem malinowym i masą.
9. Przykryć pozostałymi ciasteczkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl