





Ciasteczka mumie

przepisy.pl






Składniki:

- cukier puder - 160 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 115 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 8 łyżek
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka - 330 gramów
- biała czekolada, rozpuszczona - 200 gramów
- czekoladowe kropelki lub posypka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C

 kilka blach wyłożonych papierem do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą miksera, w dużej misce ubij cukier, majonez, Kasię, jajko i ekstrakt waniliowy (mieszaj przez 2 minuty lub do połączenia składników). Stopniowo dodawaj mąkę, aż powstanie ciasto. Owiń ciasto folią spożywczą i wstaw do lodówki na godzinę.
2. Nagrzej piekarnik do 180°C (z termoobiegiem: 160°C, gazowy: 4). Wyłóż kilka blach papierem do pieczenia.
3. Podziel część ciasta na kulki o średnicy 2,5 cm, a następnie nadaj im lekko marchewkowy kształt. To ciała mumii. Pozostałe ciasto podziel na kulki o średnicy 1 cm. Połącz głowy z ciałami. Ułóż mumie na przygotowanych blachach, w odstępach co 5 cm. Piecz przez 10 minut lub do zarumienienia spodów. Zostaw do wystygnięcia.
4. Kiedy mumie wystygną, zanurz je w białej czekoladzie i ułóż na kratce. Pod kratką rozłóż folię aluminiową, na którą będzie skapywać czekolada. Wykałaczką wydrap na mumiach bandaż i dorób im oczy z czekoladowych kropelek.

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