





Ciasteczka rumowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, dodać proszek do pieczenia, cukier zwykły i waniliowy, aromat oraz żółtko jajka i odrobinę soli.
2. Zagnieść ciasto.
3. Dodać posiekaną Kasię, wyrobić.
4. Odstawić na godzinę w chłodne miejsce do wyrośnięcia.
5. Stolnicę wysypać mąką, rozwałkować ciasto.
6. Ciasteczka wykrawać za pomocą foremki.
7. Układać na blasze wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą.
8. Piec w temp. 180 C.
9. Ostudzić.
10. Czekoladę rozpuścić w rondelku, dodać łyżkę Kasi.
11. Masą czekoladową udekorować ciasteczka.

Składniki:

- mąka - 2 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- zapach rumowy - 0.25 opakowań
- żółtko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 75 dekagramów
- czekolada - 1 opakowanie
- tłuszcz i bułka tarta do formy - 1 unit