



przepisy.pl

CIASTEczKA SŁONEczKA wg E. WACHOWICZ



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 400 gramów
- śmietana - 1 łyżka
- żółtka - 2 sztuki

lukier

- białka jajka - 2 sztuki
- cukier puder - 200 gramów

masa

- jajka - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- woda-wrzątek - 0.2 szklanek
- cukier - 100 gramów
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżki
- wiórki kokosowe - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę siekamy nożem z Kasią, następnie dodajemy żółtka i śmietanę i wyrabiamy na gładkie ciasto. Ciasto wkładamy do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie rozwałkujemy porcję ciasta na grubość 2-3 mm i wykrawamy okrągłe ciasteczka takiej średnicy jak literatka.
2. Białka ucieramy z cukrem, aż powstanie gęsta, jednolita masa. Takim lukrem smarujemy każde wycięte ciasteczko i pieczemy przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.
3. Po upieczeniu ciasteczka wyciągamy i odstawiamy do ostygnięcia. Jajka z cukrem ubijamy na parze tak długo, aż otrzymamy gęstą masę i odstawiamy do ostygnięcia.
4. Następnie Kasię ucieramy i dodajemy ostygnięty krem jajeczny.
5. Podczas ucierania masy dodajemy jeszcze przestudzoną rozpuszczoną kawę.
6. Upieczone ciasteczko smarujemy kremem po stronie ciasta kruchego i sklejamy z drugim ciasteczkiem lukrem na zewnątrz.
7. Boki ciastka smarujemy jeszcze odrobiną kremu i obsypujemy kokosem lub orzechami. Złożone ciasteczka odkładamy do lodówki na około 2 godziny.

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