





Ciasteczka zawijaski

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- cukier - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- kakao gorzkie - 3 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 stopni °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski przesiać 1/2 kg mąki.
2. Dodać proszek do pieczenia i cukier.
3. Wymieszać suche składniki.
4. Margarynę Kasię drobno posiekać, wrzucić do suchych składników.
5. Dodać jajka i wszystko razem dobrze zagnieść.
6. Powstałe ciasto podzielić na 2 części. Do jednej części dodać kakao i dobrze połączyć.
7. Każdy kolor ciasta osobno rozwałkować.
8. Następnie położyć jedną warstwę na drugiej i zwinąć jak roladę.
9. Ciasto kroić skośnie na cienkie plasterki i układać na wyłożonej pergaminem blasze.
10. Piec ok.10 minut w 180 stopniach.

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