





Domowe ciastka Oreo

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 8 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 70 gramów
- mąka - 1.25 szklanek
- kakao - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- soda oczyszczona - 0.25 łyżeczek
- sól - 0.25 łyżeczek
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt waniliowy - 0.5 łyżeczek

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 113 gramów
- cukier puder - 1.75 szklanek
- sól - 1 szczypta
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. ILOŚĆ: ok. 25 ciastek
2. Kasię przekładamy do miseczki i roztopiamy, zostawiamy do całkowitego ostudzenia. W kolejnej miseczce mieszamy razem mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę oraz sól. Cukier dodajemy do ostudzonej Kasi i mieszamy. Następnie dodajemy jajko i wanilię i mieszamy do momentu uzyskania kremowej konsystencji.
3. Mieszanę dodajemy do suchych składników i wyrabiamy do momentu całkowitego połączenia składników.
4. Ciasto owijamy folią i kładziemy do zamrażarki na pół godziny.
5. Po tym czasie ciasto wałkujemy na około 3 mm i wykrawamy szklanką ciasteczka (u mnie szklanka o śr. 6,5 cm), kładziemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzewamy do 170 C i pieczemy przez 8 min.
6. Po upieczeniu przekładamy do całkowitego ostudzenia.
7. Miękką Kasię na nadzienie miksujemy do uzyskania puszystej i jasnej konsystencji, następnie powoli dodajemy cukier, sól oraz wanilię i ubijamy tylko połączenia składników (u mnie masa nie bardzo chciała się połączyć mikserem, więc użyłam dłoni i zagniałam jak ciasto).
8. Z masy na nadzienie formujemy kuleczki i wkładamy na ciastko, następnie przykrywamy drugim ciastkiem i lekko przyciskamy. Postępujemy tak do wyczerpania masy i ciastek. Smacznego.

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