



# Krucze całuski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- oliwa - 1 łyżeczka

## wierzch

- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

## krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać wraz z proszkiem do pieczenia, wsypać cukier.
2. Kasię posiekać, żółtka oddzielić od białek.
3. Ze wszystkich składników dokładnie wyrabiamy gładkie ciasto.
4. Formę smarujemy oliwą i za pomocą specjalnej nakładki do robienia ciasteczek formujemy małe kleksiki.
5. Po upieczeniu i ostudzeniu przekładamy masą budyniową i posypujemy pudrem i wiórkami kokosowymi.
6. Budyń przygotowujemy wg przepisu.
7. Kasię ucieramy na puszystą masę i dodajemy ostudzony budyń.
8. Wszystko razem miksujemy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)