





Krucze kóleczka

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 4 łyżki
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- mąka - 500 gramów
- żółtko - 4 sztuki
- cukier cynamonowy - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki szybko zagnieść na gładkie kruche ciasto i odstawić na godzinę w chłodne miejsce.
2. Wstawić piekarnik.
3. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na grubość 3mm i wykroić z niego okrągłe ciasteczka o średnicy 5cm.
4. Środki wykroić mniejszą foremką tak, aby powstały kóleczka.
5. Blachę wysmarować Kasią i opruszyć mąką, a następnie ułożyć ciasteczka.
6. Posmarować je odrobiną roztopionej Kasi i posypać cukrem cynamonowym.
7. Następnie wstawić do piekarnika.

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