
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  220°C °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 0.5 opakowań
- drożdże - 1 dekagram
- gałka muskatołowa - 1 szczypta

masa

- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- żółtko - 1 sztuka
- miód - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

dekoracja

- cukier puder - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w śmietanie, dodać do mąki, zmieszać z Kasią, dodać gałkę, zagnieść ciasto.
2. Przyrządzić masę: wiórki wsypać do rondelka z rozgrzanym miodem (2-3 łyżki miodu należy wziąć tylko tyle, by połączyć wiórki w gęstą masę).
3. Dodać żółtko, wymieszać - nie gotować.
4. Odstawić do wystygnięcia.
5. Z ciasta wałkować cienkie placki, wykrawać niedużą szklanką kółka.
6. Na każde kółko nałożyć odrobinę masy kokosowej.
7. Zlepić pierożki i piec w gorącym piekarniku (220 stopni C).
8. Natychmiast po wyjęciu z piekarnika, posypać cukrem pudrem z wanilią.