





przepisy.pl

Ślimaczkowe smakołyki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 400 gramów
- cukier puder - 120 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- kakao - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię, mąkę, 100 g cukru pudru i 2 żółtka zagnieść na gładką masę.
2. Ciasto podzielić na 2 części i do jednej z nich dodać kakao oraz 1 łyżeczkę wody.
3. Oba kawałki rozwałkować, położyć placki jeden na drugim, zrolować, oprószyć resztą cukru pudru i wstawić do lodówki na 30 min.
4. Gdy ciasto stwardnieje, pokroić je na plastry o grubości ok.1 cm.
5. Rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i piec ok. 15 min.
6. Wyjąć i ostudzić.
7. Ciastka posypać cukrem pudrem albo kakao, podawać z domową konfiturą.

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