





Tureckie ciasteczka

przepisy.pl



 40 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 500 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- olej - 125 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- czekolada w proszku - 2 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem miękką Kasię, cukier puder, cukier waniliowy, jajko i olej.
2. Dwie łyżki mąki zostaw na potem. Resztę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i dodawaj partiami, do masy w misce, ciągle mieszając.
3. Otrzymane (dość luźne) ciasto podziel na trzy części. Do jednej dodaj pozostawioną mąkę, do drugiej kakao, do trzeciej czekoladę. Zagnieć.
4. Z ciasta zrób małe kuleczki wielkości orzecha laskowego.
5. Składaj po sześć kulek (po dwie każdego koloru) i sklej w kulkę. Lekko spłaszcz w dłoniach i okrężnym ruchem nadaj ciasteczkom kształt wiatraczków.
6. Ciasteczka ułóż na płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz około 10 minut w 160 st.C.

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