

## Kocie oczy

**ELA15**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,5 szkl.
<b>marmolada</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	20 dag
<b>cukier</b>	1,5 szkl.
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt.
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>bakalie</b>	według uznania
<b>woda</b>	6 łyżek
<b>biszkopty okrągłe</b>	20 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę, cukier waniliowy i zwykły oraz kakao podlać 6 łyżkami wody, mieszając, gotować 5 min. następnie wystudzić, wymieszać z żółtkami, mąką z proszkiem do pieczenia, a na koniec z pianą ubitą z białek i bakaliami. Połowę ciasta wylać na blachę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą.

Biszkopty ułożyć na wilgotnej ściereczce i przykryć drugą moką ściereczką. Tak zostawić na 45 min. Następnie spody (płaskie powierzchnie) biszkoptów lekko posmarować marmoladą i zlepć po dwa. Tak przygotowane ciastka ułożyć na surowym cieście, zalać pozostałym ciastem. Piec ok. 90 min. w temp. 180-200 stopni.