

Owoc Kiwi – ciasteczka dla dzieci



SŁODKIENIEBO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 g
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
masło	120 g
jajko	1
cukier puder	100 g
kakao	2 łyżeczki
mak	2 łyżki
zielony barwnik	
skórka z cytryny	1 łyżka
miód	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki pszennej i ziemniaczanej, masła, jajka, cukru pudru, skórki z cytryny zagniatamy gładkie ciasto. Ciasto dzielimy na 3 części. Jedna duża, druga mniejsza i 3 bardzo mała. Do największej części kakao dodajemy kakao, a do średniej zielony barwnik spożywczy.

Z najmniejszej części ciasta formujemy niewielki wałeczek. Zielone ciasto rozwałkowujemy na prostokąt. Na zielonym cieście układamy wałeczek z ciasta i zlepimy brzegi zielonego ciasta. (Można odstawić do lodówki aby wałek lekko stwardniał). Kakaowe ciasto rozwałkowujemy również na prostokąt, na środku kładziemy wałek z ciasta zielonego i zlepimy brzegi lekko rolując ciasto. Tak przygotowane ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 1 h, aby lekko stwardniało.

Schłodzony wałek z ciasta kroimy ostrym nożem na plasterki o szerokości 1 cm, które układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciastka pieczemy ok. 20-30 minut w 180 stopniach (czas pieczenia zmienia się w zależności od grubości ciasteczek).

Upieczone ciasteczka studzimy. Każde ciasteczko smarujemy cienką warstwą miodu i posypujemy makiem, imitującym ziarenka w kiwi.

