Minitorciki kajmakowe



BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
jajko	5 sztuk
cukier	1/2 szklanki
olej	3/4 szklanki
wiórki kokosowe	1 szklanka
rodzynki	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
polewa czekoladowa	do dekoracji
herbatniki	1 duża paczka
orzechy włoskie	1/2 krojone
kajmak	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka i cukier ubić na puszystą masę. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, olej i wiórki kokosowe. Na koniec wmieszać rodzynki i orzechy. Wylać ciasto na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok 40 minut.

Wystudzone ciasto posmarować masą krówkową i położyć ciastka. Docisnąć. Odwrócić ciasto na drugą stronę i posmarować masą, położyć ciastka, docisnąć i schłodzić.

Gdy masa zesztywnieje, pokroić na ciasteczka i polać polewą można też całość polać polewą i schłodzić