

KASZTANKI



MARGETACH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- pół kostki masła
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki kakao
- 2 x 100g opakowania wiórek kokosowych
(zmielonych w młynku do kawy)
- 2 łyżki soku z cytryny
- olejek migdałowy
- pół blachy kruchego placaka
- (lub 2 paczki herbatników)

Kruche ciastko skruszyć na mąkę. (można zmielić w maszynce)
Margarynę utrzeć z cukrem dodać pozostałe składniki nadal ucierając
(jeżeli masa jest za mało elastyczna dodać 2 łyżki wody) .
Formować kulki , obtoczyć w wiórkach i okruszkach ciasta .Schłodzić .

Kruchy placek (zamiast herbatników)

- Pół margaryny ,
- 2 łyżki oleju ,
- 2 łyżki cukru ,
- 2 łyżki zmielonych płatków owsianych ,
- 4 łyżki wody
- ok. 2 szklanki mąki

Ciasto zagnieść , jeśli jest za kruche dodać troszkę margaryny
rozwałkować na blachę wyścieloną
papierem do pieczenia . Piec ok. 20 min .