

Ciasteczka z kremem kokosowym i czekoladowymi tabliczkami



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 gram
masło	100 gram
cukier puder	6 łyżka
cukier waniliowy	1 opakowanie
śmietana	2 łyżka
żółtko jajek	2 sztuka
mleko w proszku	0,5 szklanka
mleczko kokosowe	3 łyżka
wiórki kokosowe	2 łyżka
masło	100 gram
cukier puder	do smaku do kremu
czekolada deserowa	1,5 tabliczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli nie macie foremki do czekoladek możecie smarować ciasteczko roztopioną czekoladą.

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z pozostałymi składnikami i zagnieść ciasto.

Rozwałkować i ciąć na prostokąty.

Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec w 180' przez 10 minut.

Krem:

Masło zmiksować z cukrem i wiórkami, dodać mleczko i mleko w proszku, miksować do uzyskania gładkiej konsystencji.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, smarować nią połowę wystudzonych ciasteczek lub zrobić tabliczki w foremce.

Drugą połowę ciastek smarować kremem, do kremu przykładąć tabliczkę czekoladową lub ciastko. Odłożyć do lodówki na godzinę.