

Waniliowe spiralki z wiórkami kokosowymi



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	15 dag
mąka ziemniaczana	10 dag
masło	15 dag
jajko	1 szt
żółtka z gotowanych jajek	2 szt
cukier puder	1/3 szkl
cukier kryształ	2 łyżki
śmietana gęsta	2 łyżki
aromat waniliowy	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka
wiórki kokosowe	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mąki przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać zimne masło, sok z cytryny i dokładnie posiekać. Żółtka z ugotowanych jajek zetrzeć na tarce, wymieszać ze śmietaną, cukrem pudrem, aromatem i surowym żółtkiem. Dodać do mąki i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć o lodówki na 1/2 godziny. Następnie ciasto rozwałkować na grubość 4-5 mm. Radełkiem lub nożem pociąć na paski i szer 2-3 cm dł 10 cm.
- KROK 2** Zwinąć w spiralki, ułożyć na przygotowanej blaszce. Posmarować białkiem, posypać cukrem kryształem i wiórkami kokosowymi.

KROK 3

Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 15 minut w temp 180 stopni.