

Miodowe kółeczka



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2szklanki maki (można dosypać jak ciasto będzie się lepilo)

łyżeczka cukru pudru 1

2łyżki miodu

jajko 1

łyżeczka proszku do pieczenia 1

8 dag margaryny

wiórki kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze podanych składników zagnieść ciasto.
Rozwałkować. Powycinać szklanką kółka.
Poukładać na wysypanej mąką blasze.
Posypać wiórkami kokosowymi. Piec około
15-20 min, można zajrzeć między czasie,
ciastka nie opadną. Gotowe powinny być
lekko rumiane. Z tych składników wyjdzie
około 30 ciasteczek.