

Wiatraczki z wiórkami kokosowymi



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	20 dag
masło lub margaryna	12 dag
cukier puder	10 dag
żółtko jajek	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana kwaśna	2 łyżki
wiórki kokosowe	1/2 szkl
marmolada	2 łyżki
draże	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. Dodać starte na tarce o dużych oczkach zimne masło i żółtka, posiekać.
- KROK 2 Następnie dodać śmietanę i wiórka kokosowe.
- KROK 3 Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.
- KROK 4 Schłodzone ciasto rozwałkować i foremką wykrawać krążki.
- KROK 5 Nożem naciąć w 5 miejscach.
- KROK 6 Zawijać rogi do środka, docisnąć.
- KROK 7 Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

- KROK 8 Na środek włożyć kosteczkę marmolady. Blaszke z ciasteczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor.
- KROK 9 Upieczone ciasteczka ozdobić cukierkami.