Ciasteczka niebiańskie kwiatuszki

ELISSA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasteczka:

mąka tortowa	1 szklanka
cukier puder	1.4 szklanki
margaryna	10 dag
żółtko jajek	2 sztuki

Składniki na krem:

galaretka	1 opakowanie
mleko	500 mililitrów
cukier	2 łyżki
budynie śmietnkowe	1 opakowanie

Dodatkowo:

biała czekolada	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę i cukier puder dajemy do miski. Margarynę rozcieramy opuszkami palców z tymi składnikami.
2. Dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto.
3. Ciasto odkładamy na około 30 minut do lodówki.
4. Wałkujemy ciasto i szklanką wycinamy ciasteczka, w niektórych na środku wycinamy foremką kwiatuszka. Ciasteczek wycinamy do pary. Ciasto musi być troszkę grubsze.
5. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 180 stopni. Upieczone ciasteczka odkładamy do ostygnięcia.
6. Rozpuszczamy czekoladę w kąpieli wodnej. Rozpuszczoną czekoladę przekładamy na talerzyk. Ciasteczko z kwiatuszkiem zanurzamy w niej ale tylko jedną stronę. Ciasteczka odstawiamy do zastygnięcia.
7. Przygotowujemy krem. W połowie mleka rozpuszczamy budyń.
8. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem. Wlewamy rozpuszczony budyń i gotujemy mieszając do zgęstnienia.
9. Budyń zdejmujemy z ognia i wsypujemy galaretkę w proszku. Energicznie mieszamy, aż galaretka się rozpuści.
10. Krem odstawiamy na chwilę do ostygnięcia. Jeszcze ciepły przekładamy do rękawa cukierniczego.
11. Na ciasteczko bez kwiatuszka wyciskamy krem, a następnie przykładamy ciasteczko z kwiatuszkiem.
12. Gotowe! Smacznego!