

Czekoladowe gwiazdeczki



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
masło	30 dkg
cukier puder	12 dkg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
żółtko jajek	1
jajko	1
wiórki kokosowe	200g
cukier (masa)	0,5kg
szklanka wody	
kostka masła	1
cukier waniliowy	2
kakao	10 dkg
mleko w proszku	0,5 kg
bakalie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać wszystkie składniki na ciasto. Wstawić do lodówki na ok. 20 minut. Rozwałkować i wykrawać. Posmarować białkiem i piec do zarumienienia w 200 st C.

Cukier, wodę, masło i cukier waniliowy wsypać do garnka. Gotować na małym ogniu 20 minut. Dodać kakao, mleko w proszku i bakalie. Dokładnie wymieszać. Musi być sporo bakalii, aby masa była twarda i rozplýwała się na bebeczkach jak polewa. Gdyby masa była zbyt rzadka dosypać jeszcze trochę mleka w proszku, ale po troszkę, aby dała się nałożyć. Rozłożyć masę na ciasteczka.
Smacznego!