



Ciasteczka z bakaliami

Autor: Śnieżynka

Mąkę pszenną wymieszać z mąką pełnoziarnistą, cukrem pudrem i wiórkami kokosowymi. Posiekać z masłem, dodać żółtka, mleczko kokosowe z amoniakiem, posiekane bakalie i zagnieść ciasto. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczyć, obtoczyć w słodkim kakao i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut. Upieczone, zimne ciasteczka oprószyć cukrem pudrem.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę pszenną wymieszać z mąką pełnoziarnistą, cukrem pudrem i wiórkami kokosowymi. Posiekać z masłem, dodać żółtka, mleczko kokosowe z amoniakiem, posiekane bakalie i zagnieść ciasto.

Krok 2

Formować kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczyć, obtoczyć w słodkim kakao i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

Krok 3

Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.

Krok 4

Upieczone, zimne ciasteczka oprószyć cukrem pudrem.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 szkl. mąki pszennej

1 szkl. mąki pełnoziarnistej pszennej

15 dag masła łąciate

5 dag wiórek kokosowych

4 łyżki mleczka kokosowego

2 łyżki cukru pudru

2 żółtka

1/2 szkl. mieszanki studenckiej

1/3 łyżeczki amoniaku

Kakao słodkie

Cukier puder do posypania