



# Miodowo-korzenne motylki

Autor: Niezapominajka

Osób: 9

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

- Krok 1**  
Masło z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i jajkiem utrzeć na puszystą masę.
- Krok 2**  
Śmietanę wymieszać z sodą oczyszczoną. Miód rozpuścić i ostudzić. Mąkę przesiać, połowę wymieszać z kakao i przyprawą do pierników, dodać połowę miodu i śmietany, zagnieść ciemne ciasto.
- Krok 3**  
Resztę śmietany i miodu dodać do pozostałej mąki i zagnieść jasne ciasto.
- Krok 4**  
Oba ciasta rozwałkować, ułożyć jedno na drugim, zwinąć w roladę, pokroić w krążki.
- Krok 5**  
Krążki z ciasta położyć na desce po 2 obok siebie i docisnąć palcami przez środek. Ułożyć na wyłożonej pergaminem blaszce.
- Krok 6**  
Blaszkę z ciasteczkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 170°C i upiec na złoty kolor.

## Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 jajko
- 2 łyżki miodu
- 10 dag masła łąciate
- 10 dag cukru pudru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 0,5 szklanki śmietany łąciata 18%
- 1 łyżka ciemnego kakao
- 1 łyżka przyprawy do pierników