



Róże z masłem kokosowym

Autor: Śnieżynka

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Posiekać z masłem, dodać żółtka, masło i mleczko kokosowe, siekać do połączenia się składników. Następnie zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 15-20 minut. Schłodzone ciasto rozwałkować i małą szklaneczką wykrawać krążki. Układać po 5 krążków zakładając jeden na drugi. Zwinąć, przekroić na pół i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, delikatnie rozwinąć płatki róż. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Posiekać z masłem, dodać żółtka, masło i mleczko kokosowe, siekać do połączenia się składników.

Krok 2

Następnie zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 15-20 minut.

Krok 3

Schłodzone ciasto rozwałkować i małą szklaneczką wykrawać krążki. Układać po 5 krążków zakładając jeden na drugi. Zwinąć, przekroić na pół i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, delikatnie rozwinąć płatki róż. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **10**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

25 dag mąki tortowej

10 dag cukru pudru

10 dag masła Łaciate

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 żółtka

3 łyżki masła kokosowego

2 łyżki mleczka kokosowego