

Ciasteczka "Misie"

Składniki

200g masła w temperaturze pokojowej
100g cukru pudru
1 żółtko
1/2 łyżeczki esencji waniliowej
230g mąki
30g ciemnego kakao

dodatkowo:

ciemna czekolada

lukier: 4 łyżeczki cukru pudru, pół łyżeczki śmietany

Sposób przygotowania przepisu:

1. Miękkie masło ucieramy dokładnie w misce, wsypujemy cukier puder i dalej ucieramy ok 2 minuty. Dodajemy żółtko, esencję waniliową. Na końcu dodajemy mąkę i mieszamy chwilę mikserem, a następnie zagniatamy rękoma ciasto; jest bardzo miękkie ale takie ma być.
2. Dzielimy na dwie części i do jednej dodajemy kakao. Zawijamy osobno w folię spożywczą i wkładamy na około godzinę do lodówki. Po tym czasie należy podsypując mąką rozwałkować na grubość ok 2-3mm



3. Z ciasta ciemnego wycinamy kółka szklanką a z jasnego np kieliszkiem 2/1 na jedno duże kółko dwa małe. Duże koła układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nakładamy jasny pyszczyk, a drugi mały przekrawamy nożem i nakładamy uszy.

4. Ciasteczka pieczemy w nagrzanym piekarniku do 170st w termoobiegu około 8-10 minut.

5. Kiedy ostygną robimy oczy z lukru i buźkę z czekolady roztopionej w kąpielu wodnej. Oczy też można zrobić z białej czekolady.





lukier: 4 łyżeczki cukru pudru utrzeć z odrobiną śmietany dosłownie na czubku łyżeczki; lukier musi być gęsty żeby się nie rozplynał.

