

Ciastka - Korże makowe

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annakoszalkowska](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 09:51

Tagi: [ciastka](#), [ciasteczka](#), [makowe](#), [mak](#), [korże](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) dania jarskie [potrawy mączne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	600	g	dodatki
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
margaryna	100	kg	nabiał
jajo kurze	2	szt.	nabiał
mak	100	g	dodatki
cukier puder	100	g	dodatki
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
mleko	do ciasta	ml	nabiał
czekolada deserowa	200	g	dodatki

Opis

1. Mąkę wymieszać w dużej misce z proszkiem do pieczenia.
2. Margarynę posiekać nożem na drobno, dodać do mąki, wbić jajka i wsypać mak. Dodać cukier puder, sól oraz tyle mleka, aby zagnieść nieklejące się ciasto.
3. Odłożyć ciasto na 30 minut do schłodzenia w lodówce.
4. Odkroić kawałem ciasta, rozwałkować na 2 mm placek na oprószonej mąką stołnicą. Wykrajając foremką (szklanką) okrągłe ciastka.
5. Układać ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec na złoto w temperaturze 180 st. C.
6. Powtarzać aż do wykończenia ciasta.
7. Po wystudzeniu ciastek, rozłożyć wszystkie na stolnicy.
8. Roztopić czekoladę deserową w kąpielii wodnej (wstawiając miseczkę z pokruszoną czekoladą nad garnek z gotującą się wodą, można również roztopić w mikrofalówce).
9. Dekorować korże według uznania.



Dla ilu osób: 80
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 3godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: