

## Lukrowane kakaowe ciastka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annakoszalkowska](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 10:21

Tagi: [ciastka](#), [kakaowe](#), [lukrowane](#), [kakao](#), [lukier](#)

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	3	szklanka	dodatki
cukier	1,5	szklanka	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
margaryna	1	kostka	nabiał
mleko	5	łyżka	nabiał
kakao	2	łyżka	dodatki
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
cukier puder	15	łyżka	dodatki
woda	1	łyżka	płyny i sosy
sok z cytryny	1	łyżka	owoce
posypka cukrowa kolorowa	1	opakowanie	dodatki

### Opis

- Zagnieść ciasto: do dużej miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, cukier - wymieszać. W szklance w 5 łyżkach mleka wymieszać 2 łyżki cukru i 2 łyżki kakao, wlać do mąki. Następnie posiekać margarynę, dodać jajka.
- Włożyć ciasto na 30 minut do lodówki.
- Stolnicę oprószyć mąką. Odciąć kawałek ciasta, rozwałkować na grubość około 2mm. Wykrawać ciastka za pomocą foremki.
- Piec ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w temperaturze 200 st. C - każdą partię około 8-10 minut.
- Po ostudzeniu ciastek przygotować lukier mieszając cukier puder z łyżką gorącej wody i łyżką soku z cytryny.
- Dekorować ciastka lukrem i posypką kolorową. Odczekać, aż lukier zastygnie.



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