

Krucze kokosowe ciastka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [helena1945](#), dnia 31 Grudnia 2010r. o 08:55

Tagi: [ciastka](#), [kruche](#), [kokos](#), [wiórki kokosowe](#), [kokosowe](#)

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

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka tortowa	2	szklanka	dodatki
masło	1	kostka	nabiał
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
cukier puder	1	szklanka	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
aromat waniliowy	1	opakowanie	dodatki
wiórki kokosowe	0,5	szklanka	dodatki

Opis

1. Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, cukier puder i wiórki kokosowe, olejek waniliowy. Wszystko dobrze wymieszać.
2. Następnie dodać 2 żółtka z jajek i wymieszać.
3. Masło pokroić nożem na małe części i dodać do mąki - wymieszać wszystko i ugniatać do uzyskania jednolitej masy.
4. Włożyć do foliowej torebki i odłożyć do lodówki na 2 godziny.
5. Po ochłodzeniu masy na ciastka, formować ciasteczka przy pomocy maszynki do robienia ciastek.
6. Piec ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180-200 st. - każdą partię około 10 minut.



Dla ilu osób: 8
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.
 Cena: całej potrawy: 10 PLN jednej porcji: 1 PLN
 Liczba kalorii: