Ciasteczka 3D

FAMILY

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 250 g
- drożdże - 20 g
- cukier - 30 g
- mleko - 80 ml
- żółtko jaja - 1 szt.
- aronia sproszkowana - 1 czubata łyżka
- sproszkowany młody jęczmień - 1 łyżeczka
- białko - do smarowania trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Proszek z aronii zalewamy kilkoma łyżkami wrzątku, studzimy. Nasiona przecedzamy przez sitko, sok zostawiamy do picia lub do deserów.
Drożdże kruszymy, posypujemy szczyptą cukru, rozrabiamy i dolewamy 2-3 łyżki mleka. Gdy podrosną dodajemy do przesianej mąki. Żółtko mieszamy z cukrem, zalewamy mlekiem i dolewamy do mąki. Lekko mieszamy składniki. Ciasto przekładamy do dwóch miseczek , do jednej dajemy jęczmień do drugiej nasiona aronii. Teraz dokładnie wyrabiamy każde ciasto oddzielnie. Przykrywamy i zostawiamy do wyrośnięcia.
Najpierw cienko wałkujemy ciasto jedno ciasto, wycinamy duże, średnie i malutkie wzorki. Następnie wałkujemy drugie ciasto, też wycinamy wzorki różnej wielkości.
Białko roztrzepujemy z odrobiną cukru. Naprzemiennie układamy na siebie ciasteczka zielone i fioletowe, od największych do najmniejszych.
Ciasteczka sklejamy białkiem.

KROK 2: Powstają piramidki z trzech ciasteczek. Na wierzchu możemy jeszcze porobić wzorki . Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia, układamy ciasteczka i smarujemy białkiem.

Pieczemy ok.10-15 minut w 170-180 C.
Smacznego.