Ciasteczka - słoneczka

tulipan

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- margaryna - 1 kostka
- mąka - 3 szklanka
- żółtka - 3 szt.
- śmietana - 1 łyżka
- białka - 3 szt.
- cukier puder - 30 dag
- marmolada - trochę
- wiórki kokosowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Mąkę posiekać z margaryną, dodać żółtka i śmietanę. Wszystko razem zagnieść, włożyć do lodówki na ok. pół godziny. Rozwałkować cienko, wykrawać krążki i smarować lukrem. Piec na złoty kolor w temperaturze 180 C. Jeden krążek posmarować lukrem, a drugi piec pusty. Krążki skleić, dając w środek marmoladę.

Lukier:

Cukier wsypać do białek i mieszać, aż będzie gęsty. Gdyby lukier był za rzadki, to dosypać mąki i dalej ucierać.

Można na jeden krążek ciasta dać masę czekoladową i przykryć drugim krążkiem z lukrem, można otoczyć kokosem.