




Ciasteczka motylki

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka

masło - 200 g

jajko surowe - 1 szt.

żółtka z jaj gotowanych na twardo -
6 szt.

cukier puder - 200 g

cukier waniliowy - 16 g

wiórki kokosowe - 50-70 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, posiekać z masłem, dodać cukier puder, wiórki kokosowe, cukier waniliowy, starte na tarce żółtka z ugotowanych jajek, surowe jajko. Wszystkie składniki razem posiekać i szybko zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać ciasteczka foremką do babeczek, co drugie przeciąć na pół i upiec na złoty kolor.

KROK 2: Po upieczeniu i wystygnięciu, na całym ciasteczku położyć odrobinę konfitury lub kremu, na to włożyć pod kątem 45 stopni 2 połówki ciastek. Ozdobić według uznania.