Migdałowo-kakaowe misie

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

ciasto -
mąka tortowa - 2 szklanka
mąka migdałowa - 10 dag
masło - 25 dag
cukier puder - 10 dag
żółtka - 2 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
esencja migdałowa - 1/2 łyżeczka
śmietana gęsta - 3 łyżka
kakao - 2 łyżka
Lukier: -
cukier puder - 3 łyżka
sok z cytryny - 1/2 łyżeczka
kakao - 1/2 łyżeczka
Dodatkowo: -
białko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Ciasteczka misie to świetny pomysł na pyszny poczęstunek dla maluchów i dorosłych. Ładnie wyglądają i szybko znikają.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem, podzielić na dwie części.

Do jednej części dodać mąkę migdałową, 2 łyżki śmietany, żółtko, i esencję, zagnieść ciasto.

Drugą połowę ciasta połączyć z kakao, żółtkiem i łyżką śmietany.

Oba ciasta zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na pół godziny. Następnie cienko rozwałkować, wykrawać krążki o średnicy 5 cm i mniejsze o średnicy 2,5 cm.

Na jednego misia potrzeba dwa małe i jeden duży krążek.

KROK 2: Na duży krążek układamy jeden mały na buzię i drugi przekrojony na pół na uszy. Do jasnego ciasta dajemy dwa ciemne krążki, a do

ciemnego dwa jasne.

KROK 3: Ciasteczka ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, lekko docisnąć uszy i buzię, posmarować roztrzepanym białkiem. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

Upieczone ciasteczka ostudzić.

KROK 4:
Lukier:
Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny, połowę przełożyć do szprycy cukierniczej a drugą połowę wymieszać z kakao.

Przygotowanym lukrem ozdobić zimne ciasteczka tak jak na zdjęciu.