Wiatraczki z wiórkami kokosowymi

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 20 dag
- masło lub margaryna - 12 dag
- cukier puder - 10 dag
- żółtka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kwaśna - 2 łyżka
- wiórki kokosowe - 1/2 szklanka
- marmolada - 2 łyżka
- draże -

Dodatkowe info:

Ciasteczka z wiórkami kokosowymi są bardzo smaczne, łatwe i szybkie do zrobienia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. Dodać starte na tarce o dużych oczkach zimne masło i żółtka, posiekać.

KROK 2: Następnie dodać śmietanę i wiórka kokosowe. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Schłodzone ciasto rozwałkować i foremką wykrawać krążki. Nożem naciąć w 5 miejscach,

KROK 4: zawijać rogi, docisnąć, układać na blaszce.

KROK 5: Na środek włożyć kosteczkę marmolady.Blaszkę z wiatraczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor. Upieczone ciasteczka ozdobić cukierkami.