

Kruche ciastka z kremem

Przepis dodany przez użytkownika innanizja



ciacha z kremem ;]

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 220 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka - 15 dag
- masło - 10 dag
- cukier - 5 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 torebka
- jajko - 1 szt.
- cukier puder - 5 łyżka(i)
- sól - szczypta
- ajerkoniak - 3-4 łyżeczka(i)
- mleko - 200 ml
- śmietanka kremówka - 10 dag
- krem do tortów w proszku o smaku cappucino - 1 torebka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Za pomocą miksera wymieszaj mąkę z masłem, cukrem, cukrem waniliowym, jajkiem i solą. Następnie szybko zagnieć ciasto. Uformuj kulę, przykryj, ochładzaj 30 minut.
- 2.** Ochłodzone ciasto rozwałkuj na placek o grubości 3-4 mm. Wytnij z niego 12 kółek o średnicy 7 cm, a z resztek małe gwiazdki i księżyce. Ciastka ułóż na blasze wyłożonej pergaminem. Piecz 10 min w temperaturze 175°C
- 3.** Cukier puder utrzyj z ajerkoniakiem. Posmaruj księżyce i gwiazdki. Przygotuj krem: śmietankę wymieszaj z mlekiem, dosyp proszek na krem cappucino. Ubijaj mikserem 3 min (na najwyższych obrotach). Gotowy krem ochładzaj 15 min.
- 4.** Krem włóż do szprycy i wyciskaj po porcji na każde z kółeczek. W kremową masę powtykaj przygotowane wcześniej ciasteczka w kształcie gwiazdek i księżyców.