

# Ciasteczka gwiazdki kokosowe

Pyszne, kruche ciasteczka z kokosem

ok. 30 sztuk



łatwy

🕒 20 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

250 g mąki  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g  
Dr. Oetkera  
80 g cukru pudru  
2 szt. żółtek  
125 g masła

### Do smarowania:

2 szt. żółtek  
3 łyżki mleka

### Nadzienie:

3 szt. białka  
100 g cukru  
170 g wiórków kokosowych

## 1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać pozostałe składniki na ciasto i dokładnie wyrobić. Jeśli jest klejące, zawinąć je w folię spożywczą, wstawić na 30 min do lodówki. Ciasto rozwałkować na cienki prostokąt. Wycinać ciasteczka foremkami w kształcie gwiazdek (w dwóch wielkościach po tyle samo sztuk). Większe gwiazdki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować je żółtkiem wymieszanym z mlekiem. Białka ubić na sztywno, dodając stopniowo cukier, ubitą pianę wymieszać z wiórkami kokosowymi. Masę kokosową nałożyć na każdą większą gwiazdkę. Na górze nadzienia kokosowego położyć mniejsze gwiazdki, posmarować je żółtkiem wymieszanym z mlekiem.

## 2 Pieczenie:

Piec według poniższych wskazówek.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: ok. 10 min.**



Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Aby ciastka były jeszcze bardziej dekoracyjne z górnego ciastka można powycinać fantazyjne kształty według uznania.

