

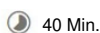
Rożki bakaliowe

Ciastka pokryte pyszną bakaliową masą i polewą deserową

ok. 24 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

150 g mąki
65 g margaryny (miękkiej)
65 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
1 szt. jajka

Masa bakaliowa:

2 łyżki dżemu brzoskwiniowego, niskosłodzonego
100 g masła
100 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
100 g orzechów laskowych (zmielonych)
125 g orzechów włoskich (drobno posiekanych)
200 g wiórków kokosowych
2 łyżki wody

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera
50 g orzechów laskowych

1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, dodać margarynę, cukier, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia i jajko. Całość wymieszać i zagnieść do uzyskania gładkiej konsystencji. Jeśli ciasto będzie się kleiło, należy je schłodzić w lodówce, po czym rozwałkować na grubość 2 - 3 milimetrów i przełożyć na blachę (32 x 24 cm) wyłożoną papierem do pieczenia.

Ciasto posmarować cienko dżemem brzoskwiniowym. Masło stopić, wymieszać z cukrem, cukrem wanilinowym, orzechami i wiórkami kokosowymi. Dodać 2 łyżki wody. Mieszanke rozłożyć na cieście, lekko dociskając.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 - 30 min.

3 Dekorowanie:

Ostudzone ciasto pokroić na kwadraty, a następnie na trójkąty. Polewę deserową rozpuścić w kąpieli wodnej. Następnie wlać ją do małej salaterki i zanurzać w niej rogi trójkątów. Posypać orzechami laskowymi.