



Tekst i zdjęcie: www.ilovebake.pl - Kuchcik (100)

Bourbonki - przepis

Więcej na www.ilovebake.pl

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- kawa ziarnista, 2 łyżecz.
- cukier puder, 180 g
- margaryna, 100 g
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- kakao, 2 łyżecz.
- mąka , 230 g
- miód, 2 łyżk.
- cukier, 100 g
- masło, 120 g

Sposób przygotowania:

Masło (120g.)razem z cukrem ucieramy na jasną puszystą masę, następnie dodajemy golden syrup (melasę lub miód). Mąkę przesiewamy razem z kakao i sodą, dodajemy do wcześniej powstałej masy i zagniatamy do momentu, aż ciasto będzie zwarte. Ciasto wykładamy na papier do pieczenia (nie będziemy musieli przenosić ciasta do blaszki, a jest to trudne) i rozwałkowujemy na grubość ok. 5 mm. Przekładamy do blaszki i przycinamy jeśli ciasto wystaje poza nią. Pieczemy w temp. 160 C przez 20 min. Jeszcze ciepłe kroimy na nieduże prostokąty. Następnie zostawiamy do wystudzenia. Margarynę ucieramy do momentu, aż powstanie gładka masa. Następnie dodajemy przesiany cukier puder, kakao oraz kawę. Ucieramy do powstania jednolitej konsystencji. Masę przekładamy do szprycy cukierniczej lub sztywnego woreczka foliowego z lekko wyciętym rogim.Na jednym ciastku robimy falę z masy i przykrywamy drugim ciastkiem, lekko dociskamy. Smacznego. Więcej na www.ilovebake.pl

