



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

Krucze ciastka dwukolorowe

Można też wykonać szachownicę, ciasto przekładane, ślimaczki lub paluszki.

Składniki:

- wanilia, 1 szczypta
- żółtka, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- kakao, 1 dag
- woda, 1 łyżk.
- mąka , 25 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, posiekać z masłem, wymieszać z cukrem, dodać surowe żółtka i wodę, zarobić ciasto i podzielić je na połowę. Do jednej połowy dodać kakao, wyrobić w miseczce na jednolite ciasto. Wynieść ciasto do chłodnego pomieszczenia, aby stężało, gdyż inaczej są trudności w kształtowaniu. Z dwukolorowego ciasta kształtować można różne drobne ciastka, wykrawane foremką i nakładane ciemne na jasne i odwrotnie. Z dwukolorowego ciasta można też wykonać szachownicę, ciasto przekładane, ślimaczki lub paluszki.

