
Rożki kawowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2854 razy.

Przepis wigilijny.

- * 20 dkg masła
- * 20 dkg brązowego cukru
- * 2 jajka
- * 1 łyżeczka cynamonu
- * pół łyżeczki utartych goź dzików
- * 15 dkg orzechów laskowych
- * pół tabliczki czekolady
- * 20 dkg mąki
- * 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- * tłuszcz do posmarowania blachy
- * 2 łyżki rumu

LUKIER

- * 3 łyżeczki kawy rozpuszczonej
- * 20 dkg cukru pudru

- * Utrzeć mikserem na gładką masę masło, cukier, jajka, cynamon, goź dziki.
- * Dodać pokrojone orzechy laskowe, drobno posiakaną czekoladę, proszek do pieczenia, mąkę, 2 łyżki rumu. Wymieszać .
- * Ciasto nałożyć na posmarowanej tłuszczem blasze. Wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.

- * Przygotować lukier: kawę rozpuszczalną zalać trzema łyżkami gorącej wody, dodać cukier puder. Wymieszać .
- * Polukrować upieczone ciasto i pokroić w kwadraty, a następnie w trójkąty.

Źródło: Telegazeta TVP2