



***CIASTECZKO CIESZYŃSKIEJ KRAINY 2012
- PRZEPISY UCZESTNIKÓW KONKURSU***

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie. Publikacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 - Leader Programu Rozwoju obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie LGD "Cieszyńska Kraina".

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Druga edycja konkursu na najlepsze ciasteczko „Cieszyńskiej Krainy” już za nami. Do konkursu zgłosiło się aż 47 osób. Ponownie mieszkańcy naszego terenu odwiedzali nas przynosząc swoje wypieki i walcząc o tytuł tego najlepszego ciasteczka roku 2012 r. W tym roku, każdy z uczestników mógł zgłosić tylko jeden rodzaj ciasteczka, jednak znów nasze jury miało nie lada trudną decyzję. Kosztowano, dyskutowano wymieniało poglądy i przede wszystkim poddawano ocenie. Bardzo trudno było wybrać to najlepsze, niektórzy zwracali uwagę na tradycję inni koncentrowali się na nowoczesności, ale przede wszystkim liczył się smak.

Spośród wszystkich zgłoszonych do drugiego etapu wybrano 23 rodzaje ciasteczek. Ponowna ocena i kolejne dyskusje, po kilku godzinach udało się i znaliśmy numery ciasteczek, które uzyskały najwięcej punktów.

O godzinie 15.00 rozpoczęliśmy finałową Galę, na której nie zabrakło oczywiście uczestników konkursu, którzy mogli w Świątecznej atmosferze skosztować wypieków innych osób oraz podzielić się swoimi przepisami.

Nadszedł czas na ogłoszenie wyników. Prezes naszego Stowarzyszenia Pan Jerzy Szalbot, przewodniczący jury Pan Robert Orawski oraz Dyrektor biura Pani Dominika Tyrna odczytali wyniki, które prezentujemy na poniższych stronach biuletynu

**SERDECZNIE GRATULUJEMY WSZYSTKIM UCZESTNIKOM I JUŻ DZIŚ ZAPRASZAMY
NA KOLEJNĄ EDYCJĘ W ROKU 2013.**

PS. Prezentowane przepisy są autorstwem uczestników konkursu i są zgodne ze złożonym formularzem zgłoszeniowym.

**1 MIEJSCE
AGNIESZKA GABZDYL
ŚWIĄTECZNE CIASTECZKO Z PŁOMYKIEM**



Ruleczki składniki:
30 dkg mąki
15 dkg cukru pudru
18 dkg masła
7 dkg orzechów mielonych
1 jajko całe
1 żółtko
1 łyżka kakao

Wszystko zagnieść i upiec niewielkie ruleczki na foremkach. Napęlić kremem krówkowym. Przyozdobić białą czekoladą i migdałem.

2 MIEJSCE
MONIKA NIEMIEC
JABŁUSZKOWE BABECZKI



Ciasto:

25 dkg mąki, 10 dkg masła, 6dkg cukru pudru, 1 żółtko surowe, 1 żółtko gotowane. Ciasto zagnieść wykleić foremki w kształcie babeczek, piec na złoty kolor w temperaturze 200°.

Masa – krem orzechowy:

1 jajko, 6 dkg cukru pudru, 15 dkg masła, 2-3 łyżki mielonych orzechów włoskich Jajko ubić z cukrem pudrem i połączyć z rozartym masłem.

Wsypać orzechy.

Galaretką jabłkowa:

0,5 kg obranych jabłek, 1/3 szklanki cukru, 10 dkg masła, galaretka agrestowa. Jabłka z cukrem uduścić na masle, zmiksować blenderem, do gorącego wsypać galaretkę, rozmieszać nie gotując.

Ostudzone babeczki do połowy wypełnić masą orzechową, zalać przestudzoną galaretką, dekorować połówką orzecha laskowego i żurawiną.

3 MIEJSCE
IWONA PRÓCHNIAK
MUSZELKI BABCI MARYNI



Ciasto:

32 dkg maki, 10 dkg cukru pudru, 20 dkg tłuszczu (pół na pół masła z margaryną), jedno jajko.

Wszystkie składniki razem zagnieść, podzielić ciasto na pół, do jednej połowy wsypać łyżkę stołową kakao. Wykleić foremki w kształcie muszelek, na jedno ciastko przypadają dwie muszelki – jedna biała i jedna ciemna.

Piec w temperaturze 180° przez ok. 8 minut.

Na krem:

jedno jajko ubić z 10 dkg cukru, 12,5 dkg masła rozetrzeć i połączyć z ubitym jajkiem, dodać łyżeczkę dżemu porzeczkowego. Kremem wypełnić obie połówki muszelki, do środka włożyć pół wisienki z alkoholu, połączyć obie połówki.

Z przepisu wychodzi ok. 70 muszelek.

4 MIEJSCE
JUSTYNA TOMICA
KAWOWE INSPIRACJE JUSTYNKI



SKŁADNIKI
20 dag mąki
14 dag cukru pudru
łyżka kawy

Zarobić, wykrawać kwadraciki i sklejać masą. Dekorować wedle uznania.

MASA KAWOWA:

Masło utrzeć z cukrem, dodać zaparzoną niewielkiej ilości kawę, rum, spirytus.

5 MIEJSCE
ANETA HADUCH
HUMORZASTE BAŁWANKI



SKŁADNIKI:
200 g białej czekolady (dobrej jakości)
Pół szklanki śmietany kremówki
1/3 szklanki płatków kukurydzyanych lub suchych waflów
1 i ¼ szklanki wiórków kokosowych
2 łyżki masła
2 łyżki likieru kokosowego
3 łyżki mleka w proszku

Dodatkowo:

Roztopiona czekolada lub ciemny lukier

Cale migdały bez skórki

Do garnuszka wlać kremówkę, dodać masło, podgrzewać. Dorzucić połamaną w kostkę białą czekoladę, na najmniejszej mocy palnika ją rozpuszczać ciągle mieszając. Przebrać do miski, dodać wióry kokosowe, pokruszone płatki lub wafle, likier, mleko w proszku. Wszystko wymieszać. Włożyć do lodówki do stężenia. Następnie formować kulki, dwie kulki „nadać” na migdał, formując bałwanki. Ozdobić roztopioną czekoladą lub ciemnym lukrem (z białka, cukru pudru i kakao). Przechowywać w lodówce

**WYRÓŻNIENIE
PAWEŁ MAŁYSZ
ULE BIAŁE**



SKŁADNIKI:

16 dkg biszkoptów mielonych
12 dkg cukru pudru
8 dkg masła
Rum do zarobienia

Masa do uli:

1 setka spirytusu
3 żółtka
1 mleko skondensowane

Mleko skondensowane ulać do żółtek, powoli wlewać spirytusu, ciągle mieszając. Zrobić 2 dni przed użyciem, trzymać w lodówce.

**WYRÓŻNIENIE
KRZYSZTOF HADUCH
SŁODKIE CIESZYNIANKI**



SKŁADNIKI:

250 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
Szczypta soli
4 krople aromatu cytrynowego
1 jajko

Do przesmarowania: żółta konfitura np. ananasowa
Do dekoracji: lukier z białka i cukru pudru z dodatkiem galaretki agrestowej i cytrynowej lub z barwnikiem spożywczym.

Z podanych składników wyrobić ciasto zostawić potem w lodówce na 2 godziny. Rozwałkować cienko i wykrawać kwiatuszki z których połowę wykroić z dziurką.
Ciasteczka z dziurką ozdobić lukrem a na końcu przemaszować konfiturą ananasową.

WYRÓZNIE
MARCELINA GABRYŚ
ŚNIEŻNE ULE



SKŁADNIKI

Ciasto na ule: 16 dag masła, 16 dag cukru pudru, 30 dag okrągłych biszkoptów, 2 łyżki kakao, 4 łyżki rumu

*Masa do uli: 1 kostka masła (20 dag), 1 puszka masy kajmakowej
2 kieliszki spirytusu*

*Dodatkowo: 1 opakowanie waflí tortowych
1 tabliczka czekolady/polewa czekoladowa
ozdoby spożywcze np. płatki śniegu*

Biszkopty mielimy maszynką do mięs na proszek. Dodajemy: masło, cukier puder, kakao i rum. Wszystkie składniki łączymy razem i wyrabiamy na jednolitą masę. Foremką nadajemy kształt uli i ostawiamy w zimne miejsce do stwardnienia.

Miksujemy masło, dodając po łyżce masę kajmakową, a na końcu spirytus.

Masą obficie napełniamy utwardzone ule, zamykając je krążkiem wyciętym kieliszkiem z waflí. Wierzch ula polewamy stopioną czekoladą i przyklejamy do niej ozdobne śnieżki.

WYRÓZNIE
LIDIA RUDZKA
ŚWIECZKI



SKŁADNIKI:

*12 dkg biszkoptów
10 dkg cukru pudru
4 łyżki rumu
6 dkg masła*

KREM

*6 dkg masła
5 dkg cukru pudru
1 cukier waniliowy
1 żółtko, rum lub spirytus*

*Wszystko zagnieść i dać do foremki, do środka dać krem.
Ozdobić według uznania*

WYRÓZNIENIE
IWONA DEPERAS
ORZECHOWO - DYNIOWY RAJ



Ciasto:

25 dag drobnej owsianej mąki
25 dag drobnej pszennej razowej mąki
1 płaska łyżeczka soli
15 dag oleju
2,5 dag drożdży
wody lub mleka sojowego jako dodatek, aby ciasto było elastyczne

Wykonanie: Z podanych składników wyrabiamy ciasto. Należy je rozwałkować na cienki placek. Szklanką wykrawamy kółka i wylepiamy foremki do babeczek. Pieczemy ok. 15 minut w temp. 180 stopni.

Farsz z dyni:

50 dag obranej dyni
melasa buraczana lub miód (wg uznania do smaku)
½ łyżeczki przyprawy do piernika
1,5 dag agaru (roślinna żelatyna)

Wykonanie: dynię obieramy i gotujemy najlepiej na parze. Miękką dynię miksujemy wraz z pozostałymi składnikami i doprowadzamy do wrzenia. Gorący mus wylewamy do upieczonych babeczek.

Powidła daktylowe ze skórą pomarańczową:

30 dag daktyli bez pestek
starta skórka z pomarańczy

Wykonanie: daktyle zalewamy wodą i gotujemy ok. 15 minut. Pomarańczę należy sparzyć gorącą wodą i otrzeć skórkę na drobnej tarce. Rozgotowane daktyle mieszamy ze startą skórą pomarańczową i cienko rozsmarowujemy na zastygłym musie dyniowym.

Krem orzechowy:

20 – 30 dag orzechów np. włoskich, migdałów, laskowych (wg uznania)
5 dag karobu (chleb świętojański zamiast kakao)
coś do posłodzenia wg uznania miód, melasa buraczana, syrop klonowy
5-10 dag oleju

ciepła woda do połączenia kremu

Wykonanie: orzechy mielimy dodajemy pozostałe składniki i miksujemy. Aby uzyskać jednolity, gęsty krem dodajemy letnią wodę. Wolno wlewamy podczas miksowania, aż składniki się połączą na jednolity, gładki krem.

Wkładamy krem do tuby do dekoracji ciast i wyciskamy gwiazdeczki na brzegu ciastek.

Dekoracja: wiórki kokosowe i orzech laskowy w polewie karobowej.

SPECJALNE WYRÓZNIE NIE JURY
IZABELA WIECZOREK
LUKROWANE PIERNICZKI



PIERNICZKI:

830g mąki pszennej, 1 łyżeczka sody, 2 łyżki kakao,
2 łyżki przyprawy do piernika, 230 g masła, 3/4 szklanki
cukru pudru, 1 szklanka płynnego miodu,
1 jajko, szczypta soli

Mąkę, sodę, kakao, przyprawę do piernika, sól przesiać,
wymieszać i odłożyć.

Masło utrzeć z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę.
Dodać miód i zmiksować.

Dodać jajko zmiksować do połączenia.

Dodać przesiane składniki, zmiksować lub wyrobić do
uzyskania gładkiej, elastycznej masy.

Z ciasta uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć
do lodówki na całą noc. Na drugi dzień wałkować ciasto
na grubość ok. 4 mm i wykrawać pierniczki.

Piec w temperaturze 200 ° C ok. 8 minut.

LUKIER:

2 białka (jajka sparzyć wrzątkiem), 2 szklanki cukru pudru, 1 łyżeczka soku z cytryny

Białka bardzo dokładnie utrzeć z cukrem pudrem, jeżeli lukier będzie za rzadki można dodać kilka łyżek cukru
pudru, na końcu dodać sok z cytryny.

Aby pierniczki były miękkie należy upiec je wcześniej (ok. 2 tygodnie).

Do dekoracji lukrem użyłam woreczka foliowego z odciętym rogkiem.

ANNA BRODA

LEKKO ZAWIANE RENIFERKI MAKOWO - ŚLIWKOWE



Ciasto na babeczki: 20 dkg mąki, 20 dkg masła, 10 dkg cukru pudru 1 jajko
10 dkg maku

Masa 300 gr. Suszonych śliwek, 200 ml wódki, 200 gr. Nutelli

Śliwki drobno posiekać i zalać wódką na 1 dzień dodać do masy zmiksować
lub zmielić. 14 dkg cukru i 2 jajka ubić na parze

Zmiksować 200 gr masła z 200 gr. Nutelli, dodać wystudzoną masę jajeczną
na końcu zmiksowane śliwki.

Udekorować cukierkami oraz rogami z precli.

STEFAN STRZAŁAŁA CIASTKA ZE SKWAREK



SKŁADNIKI: 25 dag skwarków, 40 dag mąki, 2 jaja, 25 dag cukru,
Szczypta cynamonu, 3 tłuczone goździki
starta skórka z cytryny

Skwarki zmielić, dodać resztę składników. Wyrobić ciasto, przepuścić przez maszynkę do mielenia ze specjalną nakładką do ciastek.
Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem

ANNA GABZDYL KSIĘŻYCOWA KRÓWKA



SKŁADNIKI: 1/2 kg cukru, 1/2 kg mleka w proszku, 45 dkg masła, 2 łyżki mąki
4 żółtka, 1 cukier waniliowy

Wszystkie składniki zagnieść, wyłożyć na plech i piec w 180°C.
Gdy ostygnie ozdobić i wykrawać księżycy.

PATRYCJA FIRUZEK RAFAELLO



SKŁADNIKI: 1/2 szklanki wody, 1 szklanka cukru, 25-30 dkg mleka w proszku
1-2 łyżki kokosu, 1/2 kostki masła, trochę spirytusu
ok. 10 dkg kokosu do otaczania
ok. 10 dkg migdałów

Wodę zagotować z cukrem, ostudzić. Dodać mleko w proszku, masło, 1-2 łyżki kokosu, alkohol. Wymieszać, odstawić na 1 godzinę. Formować kulki, do środka dając migdał. Obtaczać w kokosie.

MAŁGORZATA OLSZAR KRÓLEWSKIE



SKŁADNIKI: 21 dkg maki, 7 dkg cukru, 12 dkg masła, 2 żółtka ugotowane

Wszystko dobrze wyrobić rozwałkować i kieliszkiem wykroić kółka i upiec.

3 białka ubić na parze z 15 dkg cukru pudru. Później ubijać dalej, aż białka wystygną. Dodać orzechy mielone 8 dkg. Posmarować 1 połową drugą przykryć. Dać na górę troszkę białka i przykleić orzech.

KINGA ZIELIŃSKA CIASTECZKA WINIÓWKI



SKŁADNIKI: 28 dkg mąki wrocławskiej, 25 dkg margaryny palmy
6 łyżek białego wina

Wykonanie:

Składniki razem zagnieść, rozwałkować na stolnicy na ok. 3mm grubości. Wykrawać foremką ciasteczko i piec w temp 180°C do lekkiego zarumienienia. Gorące posypać pudrem.

MAGDALENA KAŁUŻA PIERNIK ŚWIĄTECZNY



SKŁADNIKI: 60 dkg mąki, 30 dkg cukru pudru
4 jajka, 2 łyżki kakao1 przyprawa do piernika
2 łyżki margaryny, 15 dkg miodu- rozpuścić z margaryną

Zagnieść ciasto, podzielić na 6 części, rozwałkować, posmarować marmoladą, dodać bakalie i zwinąć. Piec 30 min.

HELENA PAGIEŁA CZEKOLADKI



SKŁADNIKI: 40 dkg czekolady gorzkiej – zemleć, 20 dkg migdały – zemleć
40 dkg cukru pudru, 2 białka, 2 łyżki rumu
Wszystko razem wyrobić, rozwałkować przez folie nałożyć na to masę.

4 ugotowane żółtka, 4 cukry waniliowe, 20 dkg orzechów mielonych
4 łyżki masła, 2 łyżki rumu
Na górze zrobić polewę i pokroić małe kostki.

GENOWEFA GAMROT GWIAZDKI BUDYNIOWE



SKŁADNIKI: 2 budynie bez cukru np. śmietankowy, 20 dkg cukru pudru
1 łyżka masła, 1 łyżka śmietany, spirytus, wafle suche (andrut)

Wyrobić masę z wafli, wykroić gwiazdki i posmarować marmeladą.
Na posmarowany wafel wyciskać masę przez rękaw cukierniczy.
Górze można udekorować np. gwiazdką, rodzyneką.

ANNA STRZĄDAŁA KROCHMAŁKI



SKŁADNIKI: 12 dag cukru pudru, 2 łyżki śmietany
1 jajo + 1 żółtko, 20 dag margaryny
22 dag krochmalu, 20 dag mąki
trochę proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto. Wykrawać okrągłe kółeczka. Piec w temperaturze 180°C.
Po upieczeniu przekładać marmoladą lub masą.

MAŁGORZATA STRZĄDAŁA ORZECZY LINECKIE



SKŁADNIKI:

Ciasto:

250 g mąki
140 g masła
90 cukru pudru
2 żółtka
cytryna (starta skórka, łyżka soku)

Piana:

2 białka
140g cukru

Do dekoracji orzechy kokosowe i włoskie.

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać zimne masło i posiekać nożem, dodać cukier puder i 2 żółtka, startą skórkę i łyżkę soku z cytryny. Zagnieść ciasto i dać do lodówki na 30 minut. Podzielić ciasto na kawałki i rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm Wycinać ciasteczka foremką lub kieliszkiem. Ułożyć na wysmarowanej blasze. Ubić pianę z cukru i białek. Na środek każdego ciasta wycisnąć całusek szprychą i położyć orzeszek. Piec na jasnożółty kolor w temp. do 100°C kilkanaście minut.

MAŁGORZATA ZIELIŃSKA CIASTKA ORZESZKI



SKŁADNIKI:

Ciasto:

25 dkg mąki, 12 dkg masła
12 dkg cukru pudru
1 całe jajko, 2 łyżeczki kakao
1 garść zmielonych orzechów

Razem zagnieść i wyciskać cienko do foremek.

Piec gotowe foremki w temp ok. 200°C.

Wystudzone napelniać masą i sklejać połówki ze sobą.

Masa:

15 dkg masła i 8 dkg cukru pudru – utrzeć
15 dkg zmielonych orzechów
1 surowe żółtko, 2-3 łyżki spirytusu

Połączyć utartą masę z pozostałymi składnikami i uzupełniać ciasteczka.

DOROTA KULA **WIGILIJNE BABECZKI**



Ciasto na babeczki:
30 dkg mąki, 20dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 jajko

Masa budyniowa z galaretką:
0,5 l mleka, ok. 0,5 szklanki cukru
1 cukier waniliowy, 2 żółtka, 1 jajko całe
1 budyń waniliowy
1 łyżka mąki pszennej, 1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 galaretka cytrynowa, gruszkowa lub inna
20 dkg masła

Odlać 0,5 szklanki mleka, resztę zagotować z cukrami. W pozostałym mleku rozmieszać budyń, obie mąki, jajko i żółtka.

Wlać na gotujące mleko i ugotować budyń. Do gorącej masy budyniowej wsypać suchą galaretkę i wymieszać.

Gdy masa przestygnie utrzeć z masłem na gładki krem.

ZOFIA KONIECZNA **KRAJANKA CZEKOLADOWA**



SKŁADNIKI:

6 jaj
16 dkg cukru pudru
16 dkg masła
16 dkg zmielonej czekolady
10 dkg zmielonych orzechów
16 dkg mąki krupczatki
30 dkg czekolady do polania krajanki
10 dkg rodzynek – namoczyć w 100 g rumu

Masło, cukier, żółtka i mieloną czekoladę mieszamy i odstawiamy na 0,5 godziny, następnie dodajemy orzechy z mąką, a z białek robimy śnieg i wszystko razem łączymy i wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem.

Pieczemy w niezbyt gorącym piekarniku.

Po przestudzeniu kroimy w kostkę nabijamy każdą kostkę na widelec i moczymy w czekoladzie na górę dodajemy rodzynkę namoczona w rumie.

ANASTAZJA TOMICA
MIGDAŁOWE NIEWIASTY Z ADWOKATOWĄ NUTĄ



SKŁADNIKI

30 dag mąki
20 dag masła
12 dag zmielonych migdałów
3 dag cukru pudru

Zarobić ciasto jak na kruche, wykrawana kółka, dawać polewę 2 żółtka utrzeć z 7 dag cukru pudru, robić kleks i upiec. Później sklejać masą adwokatową, boki obtaczać w zmielonych migdałach.

MASA ADWOKATOWA:

Masło utrzeć gęstym adwokatem.
Gęsty adwokat – 3 żółtka utrzeć, dodawać po trosze mleka skondensowanego słodkiego, dodać setkę spirytusu.

BERNADETA GAWLAS
BABECZKI BAKALIOWE



SKŁADNIKI

14 dkg masła, 8 dkg cukru pudru
3 żółtka, 25 dkg mąki
skórka cytrynowa otarta z 1 cytryny (wyparzonej)

Zagnieść ciasto kruche, dać na 1 godz. do lodówki, następnie rozwałkować, wykrawać małe kwiatuszki wyklejać nimi babeczki, następnie napęlić masą bakaliową.

Masa bakaliowa:

Rodzynki, skórka pomarańczowa, orzechy, migdały, żurawina – razem wszystkiego 1,5 szklanki - połączyć z miodem. Z tak przygotowanej masy robić kulki, nakładać na surowe ciasto. Piec w temp 170-180°C.
Upieczone babeczki udekorować czekoladą.

KOŁO GOSPODYN WIEJSKICH HARBUTOWICE

PIANKOWA DYGRESJA



CIASTO:

30 dkg mąki, 14 dkg cukru pudru, 14 dkg masła
sok z cytryny, 2 żółtka

Zagnieść ciasto, rozwałkować na grub. ok. 3 milimetrów,
wycinać małe kółeczka, połowę kółeczek podziurkować
widelcem, na dziurkowane kółeczka nakładać pianę ubitą
z 2-ech białek i 20 dkg cukru kryształu. Piec na złoty kolor.

MASA:

25 dkg masła, 25 dkg cukru pudru
1 czerwona galaretka, mielone orzechy

Masło z cukrem utrzeć na puszystą masę na koniec dodać
tężającą galaretkę. Nakładać na kółeczka i składać
z kółeczkami, na których jest pianka.

Obtaczać w zmielonych orzechach lub migdałach boki
ciasteczka.

TOMASZ MACHERZYŃSKI

OWSIANKI



SKŁADNIKI:

70 g masła, 30 g brązowego cukru, 3 łyżki miodu, 1 jajko
6 g cukru waniliowego (1 opak.), 45 g mąki pszennej,
60 g płatków owsianych, 40 g wiórków kokosowych
90 g orzechów, rodzynki, żurawiny, migdały
3 g proszku do pieczenia, 1-2 g sody, 1 g soli

POLEWA:

¼ szklanki mleka w proszku, 3 łyżki cukru pudru
4 łyżki letniej wody, 50 g masła, 2-3 łyżki kakao

WYKONANIE CIASTECZEK:

Wszystkie składniki mieszamy, na sam koniec dodajemy bakalie.

Formujemy ciasteczka na papierze do pieczenia.

Pieczemy w temp. 160-170°C przez 10-12 minut.

WYKONANIE POLEWY:

Dokładnie mieszamy mleko w proszku z cukrem pudrem i kakao, dodajemy
wodę i podgrzewamy na małym ogniu i dodajemy masło.
Mieszamy aż do rozpuszczenia. Dekorujemy ciasteczka wedle uznania.



Opracowanie biuletynu i zdjęcia : Tomasz Donocik



**Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania
"CIESZYŃSKA KRAINA"**

ul. Mickiewicza 9

43-430 Skoczów

www.cieszynskakraina.pl

biuro@cieszynskakraina.pl

tel: 33 487 49 42