

CIASTECZKA DYNIOWE

z Mokate Cappuccino Pumpkin Spice



50 min



1h



10-12 porcji

Składniki:

ZACZYN DO CIASTA

- 200 g śmietanki 30%
- 14 g drożdży instant
- 4 łyżki cukru
- 30 g mąki pszennej

CIASTO

- 500 g mąki pszennej
- 150 g miękkiego masła
- 1 jajko
- 1 płaska łyżeczka kurkumy

NADZIENIE

- 2 duże jabłka
- 4 łyżki Mokate Cappuccino Pumpkin Spice
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej



Przygotowanie:

- 01 Przygotowanie ciasteczek rozpocząć od zaczynu: delikatnie podgrzać śmietankę.
- 02 Do letniej śmietanki dodać drożdże, cukier i mąkę. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut.
- 03 W tym czasie przygotować nadzienie: jabłka obrać i zetrzeć na tarce. Połączyć je z Mokate Cappuccino Pumpkin Spice oraz mąką ziemniaczaną. Odstawić na sitko, aby odsączyć nadmiar soku.
- 04 Do osobnej misy wsypać mąkę, dodać kurkumę, miękkie masło, jajko oraz podrośnięty zaczyn. Wyrobić ciasto ręcznie lub mikserem, aż będzie jednolite i elastyczne.
- 05 Oderwać kawałek ciasta, podsypać mąką, rozwałkować cienko i wykrawać okręgi o średnicy co najmniej 10 cm.
- 06 Na wykrojone krążki wyłożyć porcję nadzienia jabłkowego i szybko sklejać brzegi. Uformować bułeczkę, a następnie obwiązać ją sznurkiem, aby nadać kształt dyni.
- 07 Ułożyć ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 180°C, aż się zarumienią.
- 08 Zaraz po upieczeniu przeciąć sznurek i delikatnie zdjąć go z jeszcze ciepłych ciasteczek. Dekorować kawałkami laski cynamonu, tworząc „dyniowy ogonek”.