

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ok. 500 g ciasteczek

190 g	Żółtka (ok. 10 sztuk)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka pszenna
20 g	Kurkuma mielona
1 szczypta	Cynamon mielony
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Guziczki z kurkumą

15—30 Min

Przygotowanie

1. Ubij żółtka z cukrem pudrem na puszystą masę.
2. Wymieszaj mąkę z kurkumą i pozostałymi przyprawami od Kotányi.
3. Wypełnij rękaw cukierniczy mieszanką i za pomocą perforowanej dyszy wyciskaj kółka (ok. 1 cm średnicy) na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Piecz ciasteczka na środkowym ruszcie w piekarniku nagrzanym do 180 °C (z włączonym termoobiegiem) przez 8 minut.

WSKAZÓWKA: Po schłodzeniu można je udekorować pyszną polewą czekoladą.