



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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 Muskatowa 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.

