



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na ok. 500 g ciasteczek

200 g	Żółtka (ok. 10 sztuk)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka pszenna
10 g	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
100 g	Dżem morelowy
100 g	Polewa czekoladowa

Złociste Ciasteczka Dotterstangerl

🕒 30—45 Min

Przygotowanie

- 1 Ubij żółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, aż do uzyskania puszystej konsystencji.
- 2 Dodaj mąkę pszenną i wymieszaj, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 3 Umieść ciasto w rękawie cukierniczym z perforowaną dyszą i wyciskaj 2-centymetrowe podłużne ciastka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 4 Piecz ciasteczka w temperaturze 180 °C z termoobiegiem przez 7–8 minut.
- 5 Połowę Dotterstangerl posmaruj dżemem morelowym i połącz z nieposmarowanymi ciasteczkami.
- 6 Zanurz połączone ciasteczka w polewie czekoladowej i odłóż na ruszt.

