



PIXIE PUFFS, czyli czarodziejskie płatki śniadaniowe miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 60 g masła,
- 110 g mąki pszennej,
- 60 g białego cukru,
- 3 łyżeczki cynamonu do ciasta + 1 oddzielnie do posypania,
- 1 łyżka zimnego mleka,
- 1 łyżka białego cukru + 1 łyżka ciemnego cukru do posypania.

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki oprócz mleka wrzucić do robota kuchennego z ostrzami (food procesor/malakser/mixer) i miksować przez chwilę – do momentu aż powstanie kruszonka. Można też zrobić to ręcznie siekając najpierw masło z mąką, a następnie z resztą składników.
2. Kiedy kruszonka będzie gotowa, wleć mleko, zagnieć ręcznie ciasto i uformuj z niego kulę.
3. Ciasto rozwałkuj na oprószonej mąką stolicy. Powinno być bardzo cienkie (około 1mm). Pokrój je na prostokąty lub kwadraty (np 1,5 x 2 cm) i delikatnie przenieś na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Za pomocą widelca czy wykałaczki ponakłuj każdy kwadracik i posyp go cukrem zmieszonym z łyżeczką cynamonu.
4. Piecz płatki przez 12-15 minut w temperaturze 180 stopni z termoobiegiem. Ostudź na kratce. Podawaj z mlekiem lub bez (smakują jak małe ciasteczka).