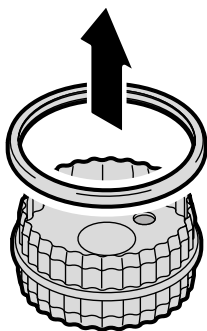


## Instrukcja użytkowania i przepis

Dzięki pierścieniowi silikonowemu, umieszczonemu dookoła każdej foremki, podczas wykrawania ciasteczek foremki wygodnie i pewnie leżą w dłoni. Można ich używać zarówno z pierścieniem silikonowym, jak i bez niego.



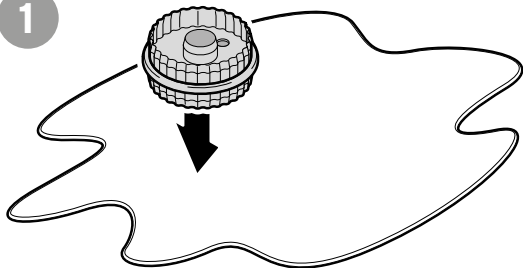
## Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciu oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

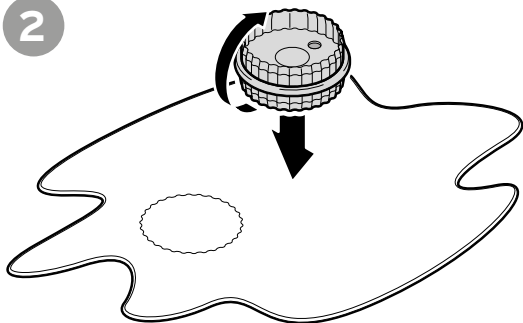
**Ważne:** Przed czyszczeniem należy każdorazowo ściągnąć z foremek pierścienie silikonowe. Obie części należy myć osobno.

- Zarówno foremki, jak i pierścienie silikonowe nadają się też do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

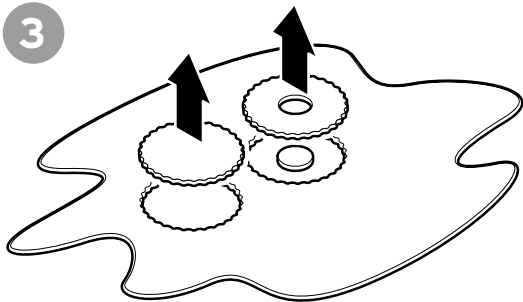
1



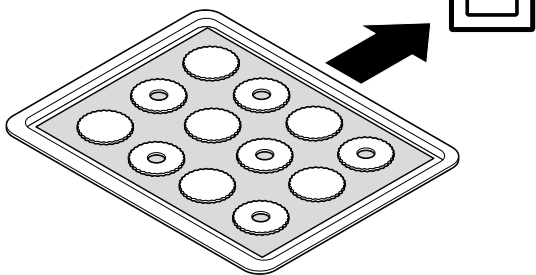
2



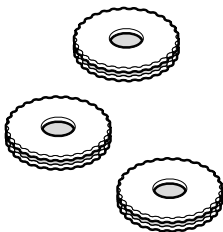
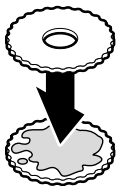
3



4



5



# Przepis na kocie oczka

**Na ok. 50 sztuk | 80 kcal na sztukę**  
**przygotowanie: 1 godz. | chłodzenie: 1 godz.**  
**pieczenie: 8 min**

## Składniki

1/2 laski wanilii, 350 g mąki,  
250 g zimnego masła, 130 g cukru, 1 białko, sól,  
150 g konfitury porzeczkowej;  
mąka do posypania blatu roboczego, cukier puder  
do posypania ciastek

## Przyrządzenie

1. Laskę wanilii naciąć wzdłuż i za pomocą szpiczastego noża wyskrobać miąższ. Mąkę wsypać do dużej miski i na środku zrobić wgłębienie. Kawalki masła i cukier nanieść na brzeg wgłębienia. Białko, szczyptę soli i miąższ wanilii umieścić we wgłębieniu. Całość zagnieść rękami na gładkie ciasto. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie góra/dół; termoobieg: 180°C). Ciasto podzielić na porcje i rozwałkować na grubość ok. 3 mm na blacie roboczym posypanym niewielką ilością mąki. Po kolei wykrawać ciasteczka, połowę z dziurką na środku (okrągłą, w kształcie gwiazdki lub serca - w zależności od foremki). Ciasteczka wykładać na zimną blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku (środkowa szyna) przez 6-8 minut, aż będą złocistobrązowe. Pozostawić ciasteczka do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

3. Konfiturę delikatnie podgrzać i przetrzeć przez sito. Rozprowadzić na ciasteczkach **bez** dziurki, pozostawiając dookoła nieduży odstęp od brzegu. Ciasteczka **z** dziurką posypać niewielką ilością cukru pudru, umieścić na ciasteczkach z konfiturą i lekko docisnąć.

---

**Numer artykułu: 665 472**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone.