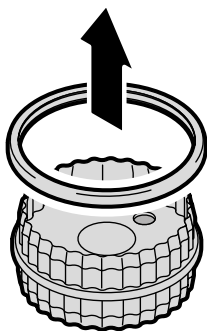


## Instrukcja użytkowania i przepis

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.

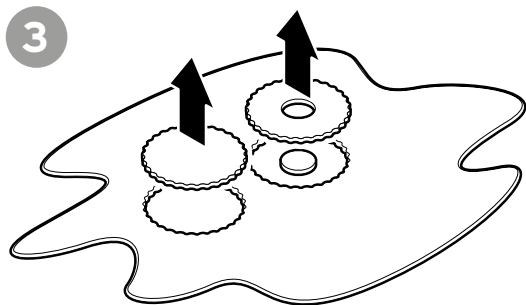
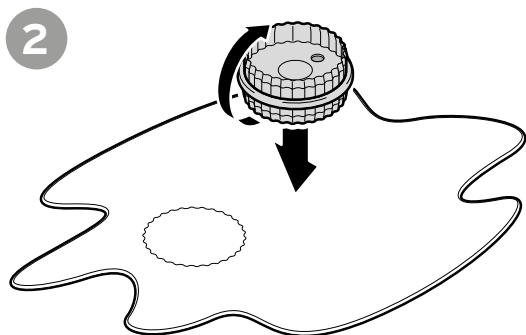
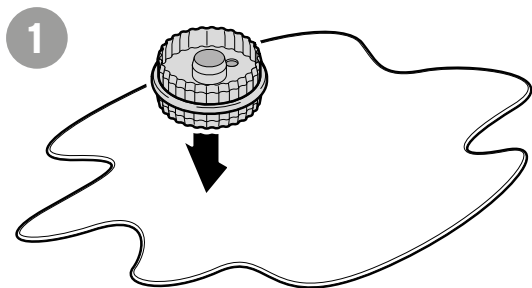


## Czyszczenie

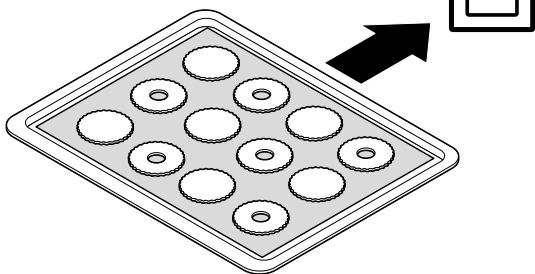
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

**Ważne:** Przed czyszczeniem należy każdorazowo ściągnąć z foremek pierścień silikonowy. Obie części należy myć osobno.

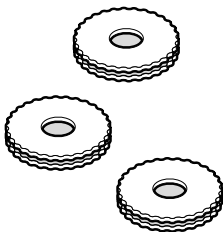
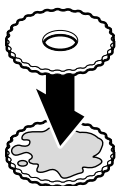
- Zarówno foremki, jak i pierścień silikonowy nadają się też do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.



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 szpi-  
czastego noża wyskrobać miąższ. Mąkę wsypać  
do dużej miski i na środku zrobić wgłębienie.  
Kawałki masła i cukier nanieść na brzeg wgłę-  
bienia. Białko, szczyptę soli i miąższ wanilii  
umieścić we wgłębieniu. Całość zagnieść ręką-  
mi na gładkie ciasto. Owinąć w folię spożywczą  
i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. Nagrząć 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 cia-  
steczka, 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: 690 416**

---

Made exclusively for:

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

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone.