

Ciasteczka marchewkowe z marmoladą



Autor: **BM87**
Przepisów: **91** Ocena: **1740**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 200 g mąki pszennej
- 100 g miękkiego masła
- 2 duże marchewki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 50 g cukru pudru
- 100 g marmolady

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 190 stopni C. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Marchewki obieramy i trzemy na tarce o małych oczkach.
- 2 Startą marchewkę i miękkie masło dodajemy do miski z mąką. Mieszamy, a następnie formujemy kleistą kulę. Na stolnicy wyrabiamy ciasto, podsypując mąką w razie potrzeby. Wyrobione ciasto cienko wałkujemy .
- 3 Wycinamy z małe koła za pomocą kieliszka, w co drugim krążku wycinamy jeszcze mniejsze kółka.
- 4 Całe koła smarujemy marmoladą i układamy na nich te z wyciętym środkiem.
- 5 Gotowe ciasteczka układamy na blaszce i wkładamy do piekarnika na około 20 minut.
- 6 Po upieczeniu i wystudzeniu, ciasteczka można oprószyć cukrem pudrem.
- 7 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: