

Ciasteczka na piwie z marmoladą:

Autor: **helenapon**Przepisów: **475** Ocena: **4403**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 szklanki przesianej mąki tortowej
- 1/2 łyżeczki soli
- 250 g miękkiego masła
- 250 g miękkiej, dobrej margaryny
- 1 szklanka jasnego piwa
- Dodatkowo:
 - cukier puder do posypania upieczonych ciasteczek
 - twarda marmolada

Sposób przygotowania:

1

Mąkę z solą przesiać na blat.

Masło i margarynę zetrzeć na grubych oczkach. Stopniowo dolewać piwo.

Zarobić ciasto. Podzielić na cztery równe części. Każdą cienko rozwałkować i pociąć na kwadraty.

Na środku każdego -kłaść po łyżeczce twardej marmolady a rogi zawinąć do środka. Kłaść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec przez 20 minut w tem. 180 stopni. Upieczone ciastka oprószyć cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: