

Ciasteczka "Pierozki śliwkowe"

Autor: **andzia29**Przepisów: **12** Ocena: **144**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąki, 25 dkg
- margaryny lub masła, 15 dkg
- cukru pudru, 8 dkg
- jajka, 2 szt
- powideł śliwkowych, 20 dkg
- siekanych orzechów, 5 dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsyp do miski i dodaj płatki dobrze schłodzonego masła, cukier puder i jajko. Energicznie wyrób ciasto, rozwałkuj i wytnij krążki o średnicy 8 cm. Roztrzep drugie jajko posmaruj nim krążki ciasta. Na każdym ułóż łyżeczkę powideł, posyp odrobiną orzechów i sklej brzegi. Ułóż pierozki na dwóch natłuszczonych blachach, posyp resztą orzechów. Piec ok 15 min.

Twoje notatki do przepisu: