

# Ciasteczka z powidłem śliwkowym i kremem czekoladowym



Autor: **Black\_soul**  
Przepisów: **39** Ocena: **258**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- ciasto:
  - - 2 szklanki mąki tortowej
  - - 0,5 szklanki cukru pudru
  - - 20 dag margaryny
  - - 2 jajka
- krem:
  - - 15 dag masła
  - - 5 łyżek cukru pudru
  - - 2 łyżki kakao
  - - 10 dag gorzkiej czekolady
- dodatkowo:
  - -1 słoiczek powidła śliwkowego

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę i cukier puder dajemy do miski. Margarynę rozcieramy opuszkami palców z tymi składnikami. Dodajemy jajka i zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i wkładamy do lodówki na 1 godzinę do schłodzenia. Po tym czasie ciasto wałkujemy i wykrawamy foremką w kształcie kwiatuszka ciasteczka, robimy dziurki w połowie ciasteczek. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 15 minut. Odstawiamy do ostygnięcia.
2. Krem: Masło ucieramy z cukrem pudrem do białości. Dodajemy kakao i ponownie ucieramy. Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Letnią czekoladę stopniowo dodajemy do utartego masła i ucieramy. Część kremu przekładamy do worka cukierniczego z ozdobną końcówką.
3. Przekładanie: Na ciasteczko bez dziurki nakładamy porcję kremu, nakładamy porcję powidła, przykładamy ciasteczkiem z dziurką. W dziurce wyciskamy workiem cukiernicznym z ozdobną końcówką rozetkę z kremu. Gotowe!

## Twoje notatki do przepisu: