

Ciastka piwoszki



Autor: **SmakowiteDania**
Przepisów: **321** Ocena: **3325**

 > 6 os.  60 min  średnie  dostępne

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru kryształu
- pół szklanki jasnego piwa
- 200 g masła lub margaryny do pieczenia
- 100 g ulubionej konfitury lub marmolady

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy przesianą mąkę, dodajemy cukier, zimne masło lub margarynę starte na tarce o dużych oczkach i wlewamy piwo. Dłonią wyrabiamy elastyczne ciasto (w razie potrzeby możemy dosypać odrobinę mąki). Wyrobinie ciasto wstawiamy na pół godziny do lodówki.
- 2 Schłodzone ciasto rozwałkujemy na niezbyt cienki placek i foremką wykrawamy z niego ciastka. Ciasteczka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia na środku każdego ciastka kładziemy po pół łyżeczki konfitury lub marmolady. Tak przygotowane ciasta pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 st.C około 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: