

DOMOWE DELICJE



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **1095**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 30 dag mąki
- 15 dag masła lub margaryny
- 10 dag cukru pudru
- 2 żółtka, 2 łyżki śmietany
- łyżeczka proszku do pieczenia
- gęsty dżem morelowy lub inny smak wedle uznania
- zapach waniliowy
- Na polewę 2 tabliczki czekolady
- ćwierć kostki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Posiekać mąkę z tłuszczem, dodać cukier, śmietanę i pozostałe składniki, zagnieść ciasto, wstawić je na godzinę do lodówki
- 2 Następnie dość cienko rozwałkować. Małą szklaneczką wykrawać nieduże ciasteczka.
- 3 Ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. i upiec na złoty kolor.
- 4 Przygotować polewę: czekoladę połamać, włożyć do miseczki, dodać masło, ustawić miskę na garnku z gotującą wodą i mieszać aż składniki się rozpuszczą i połączą.
- 5 Gdy ciasteczka przestygną, na środku każdego położyć pół łyżeczki dżemu, a na wierzchu polać łyżeczką polewy. Pozostawić do zastygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: