

Jeden przepis-dwa rodzaje ciasteczek



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**

Przepisów: **232** Ocena: **3678**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 200 g miękkiego masła
- 200 g cukru
- 5 żółtek
- 400 g mąki
- konfitura lub dżem z czarnej porzeczki
- Na bezę:
 - 5 białek
 - 200 g cukru pudru
 - 200 g mielonych orzechów
 - dodatkowo: słonecznik

Sposób przygotowania:

- 1 Masło, cukier i żółtka dobrze utrzeć na pianę. Dodać mąkę i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na godzinę.
- 2 Foremkę do ciasta(30 na 20) wyłożyć papierem do pieczenia. Część ciasta rozwałkować i wyłożyć foremkę. Z pozostałej części ciasta będziemy wycinać gwiazdki. Ciasto na blaszce smarujemy konfiturą.
- 3 Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier puder i orzechy. Mieszamy i równomiernie wykładamy na konfiturę. Pieczemy w 180 stopni około 30 minut. Po upieczeniu ciasto chwilę studzimy i jeszcze ciepłe, kroimy na kawałki.
- 4 Pozostałe ciasto rozwałkujemy i wycinamy małe gwiazdki. Posypujemy ziarenkami słonecznika i lekko wciskamy je w ciasto. Pieczemy w 180 stopniach około 15 minut na złoto. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: