

Kocie oczka z marmoladą



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **4935**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 600 g mąki
- 200 g cukru
- 400 g margaryny / masła
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 żółtka
- 2 całe jajka
- 2 małe łyżeczki proszku do pieczenia
- Dodatkowo:
- słoik marmolady do przełożenia ciasteczek
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę przesiewamy. Dodajemy do niej wszystkie pozostałe składniki na ciastka i zagniatamy ciasto. Przykrywamy je folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na około 1 godzinę.

- 2 Po tym czasie ciasto dzielimy na dwie części, żeby łatwiej nam się z nim pracowało. Rozwałkujemy niezbyt cienko, na grubość około 0,5 cm. Wycinamy kółeczka. W połowie z nich robimy mniejszą dziurkę na środku. Wszystkie ciasteczka układamy na wyłożonych papierem do pieczenia blachach. Pieczemy w 160°C z termoobiegiem na złoty kolor. Studzimy.
- 3 Wystudzone ciasteczka smarujemy marmoladą i sklejamy. Na koniec obsypujemy odrobiną cukru pudru.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: