

Kruche ciasteczka serowe z rukolą



Autor: **KORAL**
Przepisów: **573** Ocena: **10264**

> 6 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- mąka pszenna 240 g
- ser twarogowy 30 g
- masło lub margaryna 120 g
- cukier puder 45 g + 1/2 łyżeczki cukru waniliowego
- listki rukoli 30 g
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 W malakserze rozdrabniamy listki rukoli z serem i cukrem pudrem i waniliowym. Potem dodajemy dość chłodne masło, mąkę i miksujemy na gładką masę.



- 2 Ciasto wyrabiamy rękami i przekładamy pomiędzy dwie folie przezroczyste, lekko spłaszczamy dłonią. Wałkujemy na grubość maksymalnie do 1/2 cm. Wykrawamy różne wzorki i przekładamy na blachę z papierem do pieczenia. Pieczemy w 190 C przez około 15 minut do lekkiego przyrumienienia.



3 Bawiąc się na podkładkach wyszła nam z ciasteczek taka fajna kompozycja :)



Twoje notatki do przepisu: