

Kruche ciasteczka z dziurką



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8021**



1-2 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- cukier puder, 3/4 szklanki
- żółtka, 2
- masło, 1/2 kostki
- marmolada
- cukier waniliowy, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy margarynę, żółtka i cukier puder i waniliowy. Zagniatamy ciasto i wkładamy na 30 minut do lodówki.
- 2 Następnie ciasto rozwałkujemy na grubość 1/3 cm i wykrawamy foremką ciastka. W połowie ciastek wykrawamy na środku dziurkę.
- 3 Ciastka układamy na wysmarowanej masłem blaszce i pieczemy 10-15 minut w temperaturze 200 stopni.
- 4 Gdy ciastka przestygną te bez dziurek smarujemy marmoladą i na to przyklejamy ciastko z dziurką. Posypujemy pudrem i gotowe!

Twoje notatki do przepisu: