

Krucze grzebyki



Autor: **Ewciik**

Przepisów: 4 Ocena: 37



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 2 szkl
- cukier waniliowy, opakowanie
- masło lub margaryna(polecam masło), kostka
- kwaśna śmietana, szkl
- twarda marmolada

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki razem zagnieść. Zawinąć w woreczek foliowy i włożyć na pół godziny do lodówki.
- 2 Po tym czasie stolnicę podsypać mąką, ciasto rozwałkować. Na brzeg ciasta ułożyć cienką warstwę marmolady i zawinąć na pół i jeszcze raz na pół. Odciąć od reszty rozwałkowanego ciasta. Powstały wałek pociąć na ok. 5cm. ciasteczka lekko na brzegu ponacinać. Tak postępować z resztą ciasta. Piekarnik rozgrzać na 180 stopni i piec ok. 30 min. Mają być rumiane. Posypać cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: