

Ciasteczka bez cukrowe z makiem



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	20 dkg
mąka pszenna	25 dkg
śmietana 12%	6 łyżek
masa makowa	
rodzynki	
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dajemy zimną margarynę ,mąkę i śmietanę .
Śiekamy margarynę zagniatamy ciasto .
Ciasto wkładamy do woreczka i chłodzimy w lodówce można zrobić dzień wcześniej.
Ciasto wałkujemy na blacie wycinamy szklanką krążki .Na każdy krążek nakładamy porcję masy makowej wymieszanej z rodzynekami.
Ciasteczka sklejamy jak pierogi.
2 blachy jednocześnie wkładamy do nagrzanego piekarnika 150 st termoobieg i pieczemy około 20 -25 minut na złoty kolor.
Zimne ciasteczka dekorujemy polewą czekoladową.

POLECAM !!!