

Ciasteczka karbowane z marmoladą



SYLWIA_MC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	220 g
cukru pudru	100 g
żółtka	2
mąki pszennej	300 g
mąki ziemniaczanej	50 g
cukru waniliowego	1 łyżeczka
szczypta soli	
twarda marmolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Masło umieścić w misce miksera i zmiksować na jasną, puszystą masę. Dodawać cukier, cały czas ucierając.
- KROK 2** Dodać żółtka i cukier waniliowy, zmiksować.
- KROK 3** Do masy maślanej dodajemy obydwie mąki i sól.
- KROK 4** Miksować na gładką masę.
- KROK 5** Masę ciasteczkową zawijamy w folię aluminiową i odstawiamy do lodówki na 40 minut.
- KROK 6** Masę przełożyć do rękawa cukierniczego lub tak jak ja przygotować ciasteczka w maszynie do mielenia.

- KROK 7 Blaszkę do ciastek wyłożyć papierem do pieczenia, na blachę wyciskać ciastka w okrągłym kształcie, pozostawiając między nimi małe odstępy (rosną minimalnie). Na środek każdego ciastka nałożyć kleks marmolady.
- KROK 8 Ja zrobiłam jeszcze ślimaczki.
- Piec w temperaturze 180 stopni przez 12 minut.
- KROK 9 Wyjąć i ostudzić.