

## Ciasteczka makowe z dżemem śliwkowym



**MONIKAT83**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masa makowa</b>	160 gram
<b>mąka pszenna</b>	200 gram
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>mleko</b>	2-3 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżeczka
<b>dżem śliwkowy</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Do miski przełożyć masę makową. Dodać mąkę i wymieszać dokładnie.
- KROK 2** Następnie dodać proszek oraz jajko i zagnieść ciasto. Dodać masło i dokończyć zagniatanie ciasta. Gdyby ciasto było zbyt „suche” dodać mleko i wymieszać dokładnie. Gotowe ciasto powinno być gładkie i elastyczne i powinno odchodzić od ręki.
- KROK 3** Na blacie posypać odrobinę mąki i rozwałkować ciasto na placek o grubości 2 mm i wyciąć foremką ciasteczka. W połowie ciastek mniejszą foremką wyciąć dziurki.
- KROK 4** Na blasze wyłożyć papier do pieczenia i kłaść całe ciastko, na wierzchu delikatnie ułożyć ciastko z dziurką i włożyć łyżeczką dżemu. W miseczce wymieszać syrop barmański z przegotowaną wodą i mieszanką posmarować ciasteczka. Piec w 180 st około 20 minut. Wyjąć z piekarnika, ostudzić. Smacznego!