

Ciasteczka makowe z dżemem śliwkowym



MONIKAT83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masa makowa	160 gram
mąka pszenna	200 gram
jajko	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko	2-3 łyżki
masło	1 łyżeczka
dżem śliwkowy	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!