

Ciasteczka maślane z marmoladą

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	80 dag
masło	1/2 kg
cukier puder	35 dag
żółtko jajek	4
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
śmietana	2 łyżki
marmolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zagnieść z miękkim masłem, cukrem pudrem i waniliowym, żółtkiem, proszkiem i śmietaną na gładką masę. Błat posypać mąką, rozwałkować ciasto. Foremkami wyciąć ciasteczka. Połowę posmarować marmoladą, zlepić z pozostałymi nieposmarowanymi ciastkami. Ciastka ułożyć na wyłożonej papierem blasze. Piec 20 minut w temp. 180 stopni.