

Ciasteczka na piwie z powidłami



SŁODKIENIEBO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szkl
piwo	120 g
masło	200 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
powidła śliwkowe	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mąkę przesiewamy z przyprawą korzenną na stolnicę. Dodajemy schłodzone masło starte na tarce lub całość siekamy nożem. Wlewamy piwo i zagniatamy aż ciasto będzie jednolite. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na noc lub na około 12 godzin. Schodzone ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy na stolnicy. Oстрыm nożem wycinamy trójkąty.
- KROK 2** Na środek każdego trójkąta kładziemy odrobinę powideł i skleamy brzegi ciastka. Następnie każdy róg ciastka składamy w jedną stronę (np. przeciwnie z ruchem wskazówek zegara), na każdy 1 bok i delikatnie skleamy
- KROK 3** Ciastka przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Blachę z ciastkami wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy na rumiano ok. 20 minut.