

Krucze ciasteczka - oczka



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	300 gramów
margaryna	200 gramów
żółtko jajek	3 sztuki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
cukier puder	150 gramów

Na przełożenie:

powidła śliwkowe (węgiarkowe)	250 gramów
--------------------------------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia. Wymieszać. Następnie dodać margarynę.
- KROK 2 Żółtka rozbić. Wlać do mąki. Wsypać cukier.
- KROK 3 Ze składników zagnieść ciasto. Pokroić na mniejsze części i schłodzić w lodówce przez ok. 15 minut.
- KROK 4 Części ciasta kolejno wałkować na grubość ok. 0,5 cm. Szklanką wykrajać koła. Tyle samo ile kół wykrajać koła z otworami (Można to zrobić nakrętką po soku, syropie itp.).
- KROK 5 Ciastka wyłożyć na wysmarowane margaryną blachy.

KROK 6

Piec ok. 10 minut w 180 stopniach, do zarumienienia. Ostudzić. Przekładać powidłami.
(Na jedno ciastko - 1 łyżeczka).