

## kruche z dżemem



### WYATTEARP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	300 gr.
<b>margaryna</b>	200 gr.
<b>żółtko jajek</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>otarta skórka z</b>	pół cytryny
<b>dżem truskawkowy</b>	1/2 słoika
<b>cukier puder</b>	do posypania

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 mąkę przesiać na blat i posiekać z margaryną ,do żółtek dodać otartą skórkę z cytryny (pół cytryny)szczyptę soli i wymieszać ,dodać do mąki i zagnieść ciasto ( dość szybko)  
do lodówki na pół godziny  
przygotować 2 foremki ja użyłam w kształcie serca
- KROK 2 ciasto rozwałkować i wykrawać serca ,jedne pełne a drugie wycięte >serce w sercu
- KROK 3 pieczemy w temp.180 stopni 10-15 minut
- KROK 4 po ostudzeniu smarujemy dżemem i zlepiamy
- KROK 5 posypujemy cukrem pudrem
- KROK 6 smacznego