

## Tartaletki z kajmakiem



**ELKA72**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	350 g
<b>masło</b>	200 g
<b>cukier puder</b>	50 g
<b>żółtko jajek</b>	2 szt
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>sól szczypta</b>	
<b>ponadto :</b>	
<b>kolorowa posypka</b>	
<b>kajmak</b>	1 puszka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę łączymy z cukrami, siekamy z masłem, dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na pół godziny do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na płat o grubości 0,5 cm, szklanką wycinamy kółka.
- KROK 2 Ciastem wylepiamy wcześniej natłuszczone olejem foremki. Pieczemy 15 minut w tem. 180 stopni C.
- KROK 3 Tartaletki studzimy na kratce, dekorujemy kajmakiem i posypujemy kolorową posypką.