

Ciasteczka z konfiturą



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miękkie masło	300 gram
cukier puder	150 gram
cukier waniliowy	1 opakowanie
żółtka jaj	4 sztuki
mąka pszenna	300 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucierać mikserem ustawionym na najwyższe obroty około 1/2 minuty. Stopniowo dodawać: cukier puder, cukier waniliowy, sól, żółtka. Ucierać tak długo aż powstanie jednolita masa. Mąkę pszenną przesiać, dodawać po łyżce do ucieranej masy - mikser przestawić na średnie obroty. Ciastko wałkować na grubość 5 mm i wycinać ciasteczka foremką w kształcie serduszka. Piec w temp. 180 stopni na złoty kolor. Gotowe ciasteczka udekorować odrobiną konfitury.