

Szybkie ciasteczka z powidłami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
żółtko jajek	1 szt
żółtka gotowane	2 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier puder	10 dag
cukier waniliowy	2 łyżeczki
śmietana	2 łyżki
masło	15 dag
wiórka kokosowe	1 łyżka
powidła śliwkowe	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę przesiać mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać masło i dokładnie posiekać nożem. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, dodać śmietanę, przetarte przez sito gotowane żółtka, wymieszać, połączyć z mąką i zagnieść ciasto. Następnie ciasto rozwałkować, wycinać ciasteczka, układać na blaszce. Na każde ciastko położyć troszkę powideł. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni, piec na złoty kolor. Po upieczeniu, gorące powidła posypać wiórkami kokosowymi.