

Krajanka z marmoladą



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	20 dag
cukier	1/2 szklanka
jaja	2 sztuki
miód	25 dag
mleko	6 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
masło	12,5 dag
dżem	12,5 dag
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1/2 torebki
marmolada	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tłuszcz, cukier, miód i kakao zagotować.

Po wystygnięciu dodawać pozostałe składniki: żółtka, mleko, dżem, przyprawę, mąkę z sodą i utrzeć na jednolitą masę.

Na końcu dodać pianę z białek.

Piec w temp. 180°C ok. 20 minut.

Po wystudzeniu podzielić na dwie części, posmarować marmoladą i złożyć razem.

Pokroić w kwadraty o boku 3 cm.

Boki ciasteczek smarować polewą kakaową i obtoczyć w mielonych orzechach włoskich, wierzch ciasteczka również posmarować polewą i udekorować.

