

Ciasteczka z marmoladą



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
cukier puder	10 GRAM
żółtko jajek	2 szt
sól	1 szczypta
cukier waniliowy	1 szt
marmolada	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę schłodzić w lodówce, wyjąć, posiekać z przesianą mąką.
Dodać cukier puder, cukier waniliowy, żółtka, szczyptę soli, szybko zagnieść ciasto.
Uformować ciasto w kulę, zawinąć w folię, włożyć na godzinę do lodówki.
Ciasto wyjąć, rozwałkować i wycinać ciasteczka od szklanki bądź foremek. Ułożyć na blaszkę i na środek każdego ciastka dać trochę marmolady.
Piec około 10-15 minut w temp. peraturze 180°C.