

Ciasteczka z powidłem śliwkowym



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	2 szklanki
piwo	1/2 szklanki
margaryna	1 kostka
cukier puder	
powidło śliwkowe	
margaryna do smarowania formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozdrabniamy za pomocą noża, a później łączymy z przesianą mąką tortową. Do tego wlewamy pół szklanki piwa i całość bardzo dokładnie mieszamy. Z tych składników dobrze wyrabiamy ciasto. Powstałe ciasto powinno być sprężyste. Ugniecione ciasto rozwałkowujemy na stolnicy posypanej mąką. Z ciasta wycinamy za pomocą szklanki kółka, a do każdego z wyciętych kółek nakładamy po trochu powidła śliwkowego. Ciasteczka zawijamy bardzo szczelnie. Ciasteczka układamy na formie, którą najpierw musimy nasmarować margaryną. Ciasteczka piwne z nadzieniem śliwkowym pieczemy przez około 15- 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni. Upieczone ciasteczka wyjmujemy z piekarnika, a następnie posypujemy z wierzchu cukrem pudrem.