

Kruche pierożki z marmoladą



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
margaryna	25 dkg
cukier wanilinowy	1 szt
marmolada	0,5 kg
jajko	1 szt
ser biały	25 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki posiekać nożem i zagnieść ciasto jak na pierogi. Wstawić do lodówki na 1 godzinę, potem rozwałkować trochę grubiej niż na makaron. Robić pierożki nadziewając marmoladą. Smarować jajkiem i posypać cukrem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni ok. 30 min.