

Buziaczki- ciasteczka serowe z jabłkiem



MARCHIOCHAKUCHARZY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	250 g
masło	250 g
jabłka	2-3 szt.
cukier waniliowy	2 łyżki
cukier	1 do posypania
ser biały	250 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, sera i masła zagnieść ciasto

Błat podsypać odrobiną mąki i rozwałkować ciasto na grubość około 3 mm - 5 mm. Szklanką od piwa wyciąć kółka (jak na pierogi).

Jabłka obrać podzielić na 8 części, usunąć gniazda Każdą część jabłka ułożyć na kółku ciasta, przy brzegu, krążek zgiąć w połowie i skleić rogi.

Ułożyć na papierze do pieczenia i blasze.

Piec w 190 stopni C przez ok 25 minut.

Gdy ciasteczka ostygną posypać cukrem pudrem.

<http://marciochakucharzy.blogspot.com/2013/02/buziaczki-ciasteczka-serowe-z-jabkiem.html>