

Brzoskwińowe krążki



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 gram
cukier	125 gram
cukier waniliowy	2 łyżki
masło	150 gram
jajko	1 szt
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z maki, cukru, cukru waniliowego, masła i jaja utrzeć ciasto. Z ciast uformować kulę, owinąć w folię i wstawić do lodówki na minimum 30 minut.
- KROK 2 Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na placek o grubości około 5 milimetrów. Wycinać okrągłe ciasteczka. W połowie ciasteczek wykroić w środku małą gwiazdkę. Piec około 12-15 minut (na złoty kolor) w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- KROK 3 Dżem podgrzać. Psmarować nim wystudzone ciasteczka bez dziurek i przykrywać je ciastkami z dziurkami, lekko docisnąć. Ciasteczka posypać cukrem pudrem.