

serduszka z dżemem truskawkowym



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka	250 gram
jajko	2 sztuki
cukier	120 gram
masło	90 gram
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki

dodatkowo

jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem. Wbić jajka. Dalej ucierać do powstania jednolitej masy. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, wsypać do masy. Wyrobić ciasto. Następnie schłodzić w lodówce (pół godziny). Ciasto wałkować na stolnicyna grubość 0,5 cm. Wykładać nożem prostokąty o wymiarach 6x12 cm. Powstałe prostokąty podzielić na dwie części. Pierwszą część układać na blachę wysmarowaną margaryną. Z prostokątów drugiej części wykładać foremką serca. Następnie układać na blachę. Jajko rozbić widelcem w kubku, smarować pędzelkiem każde ciastko. Piec w 180 stopniach przez ok.15 minut. Upieczone ciastka przełożyć dżemem.