

Ciastka z konfiturami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	1 szt
jajko	1 szt
mąka	1/2 kg
masło	25 dkg
śmietana	1 szkl
konfitury	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, śmietanę, masło i jajo siekać na stolnicy tak długo, aż powstanie jednolite ciasto, po czym zawinąć w serwetkę i włożyć na noc do zimnej wody. Następnego dnia ciasto cienko rozwałkować i wycinać radełkiem kwadraty o boku ok. 10 cm. Brzegi posmarować żółtkiem. Na środek każdego kwadratu położyć trochę konfitur, złożyć na pół, zlepować brzegi i upiec w 180 stop. na złoty kolor.