

Ciasteczka z makiem i marmoladą



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marmolada	
żółtko jajek	3 szt
mąka	250 g
masło	100 g
cukier puder	130 g
cukier waniliowy	1 łyżka
sól	
mak	250 g
żółtko do posmarowania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak opłukać, zalać wrzątkiem i gotować na małym ogniu 15 minut.
Osączyć na gęstym sicie, zemleć 3 razy i ostudzić.
Mąkę posiekać z masłem.

Dodać cukier puder, cukier waniliowy, żółtka, szczyptę soli i mak.
Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 5 mm i wycinać foremką okrągłe ciasteczka.
Ciastka smarować marmoladą i przykrywać, drugim wyciętym kołem ciasteczka.
Dobrze docisnąć.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, układać ciasteczka, smarować roztrzepanym żółtkiem i
piec 15 minut w temp.200 stopni.