

Kawalerskie oczka



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	28 dkg
cukier puder	15 dkg
żółtko jajek	3 szt.
mąka	45 dkg
skórka cytrynowa	1 cytryna
jajko	1 szt
dżem wiśniowy	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło podzielić na pół i jedną połowę zostawić nieprzetopioną, a drugą podgrzać. Nieprzetopione masło rozetrzeć, dodać do niego masło roztopione i pomału dodawać żółtka, cukier i mąkę. Dodać skórkę cytrynową i pozostawić w lodówce do stężenia. Z ciasta należy wyrobić kulki, robiąc w środku dołek, posmarować jajkiem i upiec na rumiano w gorącym piekarniku. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem i wanilią a w dołki włożyć wiśnie z konfitur.