

Serowe wiatraczki z dżemem morelowym



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
ser biały półtłusty, zmielony	250 g
kostka miękkiego masła	250 g
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cukier puder	2 łyżki
cukier puder	do posypania ciastek
mąka (+do posypania blatu)	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makę przesiać, masło posiekać w kostkę. Wymieszać suche składniki, dodać do nich masło i ser, szybko wyrobić ciasto. Kulki ciasta wkładamy do woreczka foliowego i wstawiamy na godzinę do lodówki. Po wyjęciu, ciasto rozwałkować posypanym mąką wałkiem i na posypanej mące stolnicy (w przepisie - należy ciasto włożyć między folie spożywcze i w ten sposób rozwałkować) i pokroić na kwadraty o boku 10x10cm. Kwadraty naciąć po przekątnej, zaczynając od każdego z brzegów, ale nie docinając do środka, tak aby można było zawinąć powstałe ramiona tworząc wiatraczki. Każde ramie przykleić do środka w ten sam sposób, a w sam środek włożyć łyżkę dżemu morelowego (w przepisie są owoce - połówki brzoskwin lub moreli, które posypujemy brązowym cukrem). Wiatraczki przenieść wyłożoną papierem do pieczenia formę, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok 25 minut w 190-200 stopniach. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.