

Ciastka z niespodzianką



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	200 gram
jajko	2 szt
miód płynny	1 łyżka
margaryna	50 gram
mąka	300 gram
śliwki suszone	do smaku
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone śliwki namoczyć w ciepłej wodzie i zostawić na 15 minut. Jajka wymieszać na jednolitą masę z cukrem. Dodać miód, proszek do pieczenia i margarynę wymieszać. Przełać masę do rondelka i dwa razy zagotować. Ostudzić. Przesiać mękę i zagnieść ciasto. Suszone śliwki nadziewać połówką albo ćwiartką orzecha włoskiego. Następnie z ciasta lepić okrągłe placki. W środek wkładać śliwkę z orzechem, zalepiać dokładnie. Kłaść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować masłem. Piec 20 minut w 180 stopniach. Upieczone można smarować polewą czekoladową lub podawać tak jak upieczone.