



przepisy.pl

## Ciastka wyciskane "Serduszka"



60 minut



Łatwe

### Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- śmietana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- aromat waniliowy - 1 unit
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie

### Wskazówki pieczenia:



30 minut



użytkownik nie podał temperatury °C



### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy Kasię, proszek do pieczenia i siekamy nożem.
2. Z jajek i cukru robimy kogel mogel, dodajemy do mąki zagniatając ciasto.
3. Dodać śmietanę i aromat, zagnieść wszystko energicznie.
4. Wkładamy na około 30 minut do lodówki.
5. Następnie kroimy na cztery części i każdą część wałkujemy na placek (żeby nie był bardzo cienki).
6. Foremkami do ciastek można różne kształty robić, moje są serduszka, dlatego na Dzień Mamy.
7. Wycinamy Serduszka, żeby każde miało parę, w jednym robimy mniejsze serduszko.
8. Układamy na blaszce i pieczemy 30 minut.
9. Tak gotowe ciastka po wystudzeniu smarujemy dżemem (można wiśniowym) i kładziemy drugie serce z dziurką.
10. Gotowe. Smacznego.