





# Ciasteczka Linzer

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier puder - 120 gramów
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- żółtko - 1 sztuka
- mąka - 375 gramów
- dżem malinowy - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  170 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Zmiksuj Kasię z cukrem i żółtkami.
2. Dodaj mąkę i delikatnie wymieszaj.
3. Wyrób ciasto.
4. Zawiń ciasto w folię i włóż do lodówki na ok. 30 minut.
5. Rozwałkuj ciasto na stosunkowo cienką warstwę i powykrawaj różne kształty. Rozłóż ciastka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w temperaturze 170°C przez ok. 10 minut.
6. Po ostygnięciu rozsmaruj trochę dżemu na spodnim ciastku i przykryj drugim ciastkiem, dociskając je tak, aby dżem zaczął wypływać po bokach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)