



przepisy.pl

Ciasteczka marchewkowe z marmoladą



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 400 gramów
- mąka krupczatka - 600 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- marchewka - 300 gramów
- marmolada - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 opakowanie



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Mąkę wraz z proszkiem do pieczenia przesiewamy na stolnicę. Dodajemy Kasię i siekamy.
2. Marchew obieramy, myjemy i ścieramy na drobnej tarce, dodajemy do mąki z Kasią i wyrabiamy ciasto.
3. Formujemy wałek i schładzamy ciasto w lodówce 30 minut.
4. Ciasto dzielimy na pół, rozwałkujemy na grubość 4-5 mm. Wykrawamy kwadraty, smarujemy marmoladą i zwijamy rulon. Układamy na blasze posmarowanej olejem.
5. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 180 st. C i pieczemy około 30 minut na złoty kolor. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl