





Ciasteczka - szczęki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana - 3 łyżki
- ocet - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- marmolada - 20 gramów
- cukier waniliowy
- skruszony biszkopt - 2 łyżki
- rodzynki - 5 dekagramów
- orzechy włoskie - 5 dekagramów
- jajko do posmarowania - 1 sztuka
- pokrojone orzechy włoskie - 5 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę siekamy z margaryną Kasią.
2. Dodajemy pozostałe składniki ciasta: żółtko, śmietanę, ocet, sól i zarabiamy ciasto.
3. Ciasto schładzamy w lodówce.
4. Marmoladę ucieramy z cukrem waniliowym i skruszonym biszkoptem.
5. Dodajemy do niej drobno siekane rodzynki i orzechy.
6. Ciasto wałkujemy na grubość ok. 0,5 cm.
7. Szklanką wykrawamy krążki.
8. Nakładamy nadzienie, składamy ciasto na pół i ściskamy w rogach.
9. Wierzch smarujemy jajkiem i posypujemy siekanymi orzechami. Smacznego !

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