





Ciasteczka wiatraczki

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 50 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka - 2 sztuki
- drożdże - 4 dekagramy
- kwaśna śmietana - 6 łyżek
- marmolada - 1 słoik

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 stopni °C 

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.
2. Następnie rozwałkować cienko, kroić na kwadraty. Naciąć na rogach, na środek dać marmoladę i zwinąć do środka co drugi róg, tworząc wiatraczek.
3. Piec na złoty kolor. Po upieczeniu można posypać cukrem pudrem.

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