





Ciasteczka wiśniówkowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 350 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- śmietana 18% - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- białko - 2 sztuki
- cukier puder - 200 gramów
- wiśnie świeże lub w zalewie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem i proszkiem do pieczenia.
2. Dodaj posiekaną, zimną Kasię, jajko i śmietanę.
3. Wszystko szybko zagnieć i odłóż na 30 minut do lodówki.
4. Następnie ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i wycinaj małą foremką okrągłe ciasteczka.
5. Ciasteczka układaj na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę.
6. Białka ubij z cukrem pudrem na sztywną pianę.
7. Na każdym ciasteczku zrób za pomocą sprzycy różyczkę z ubitej piany i włóż w nią osączoną wisienkę.
8. Ciasteczka piecz w 170 st. C około 20 minut.

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