



przepisy.pl

Ciasteczka z powidłami śliwkowymi



Składniki:

- mąka - 340 gramów
- woda - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- powidła śliwkowe
- cukier puder do dekoracji

 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C  duża blacha

Sposób przygotowania:

1. Wymieszać mąkę, cukier waniliowy z Kasią, dodając wodę gdyby ciasto było zbyt zwarte.
2. Wyrobite ciasto włożyć do lodówki na około godzinę.
3. Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować.
4. Wyciąć podłużne trójkąty, naciąć krótszy bok.
5. Przy nacięciu układać łyżeczkę powidel i zwijać. Piec na złoty kolor.

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