



ciastka z dziurką

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 70 dekagramów
- jajka - 3 sztuki
- masło - 100 gramów
- margaryna - 125 gramów
- cukier wanilinowy - 2 opakowania
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- powidła śliwkowe - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto ze wszystkich składników (z wyjątkiem powideł), zawinąć w folię i na godzinę schować do lodówki.
2. Zimne ciasto rozwałkować na grubość ok 3mm. Wykrawamy ciasto, w połowie ciastek wykrawamy dziurkę.
3. Piec około 20 min w temperaturze 190 stopni. Najlepiej całe osobno i z dziurką osobno (te drugie szybciej się pieką).
4. Po wystygnięciu ciastka bez dziurki smarujemy powidłem, przykrywamy ciastkami z dziurką. Posypać cukrem pudrem. Najlepsze są na drugi dzień, gdy zmiękną od powideł.

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