





przepisy.pl

## Ciastka z oczkiem



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- drożdże - 100 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- gruby cukier - 0.5 kilogramów
- mąka - 0.5 kilogramów
- dżem - 1 słoik

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 stop.C °C 

### Sposób przygotowania:

1. Z Kasi, mąki, drożdży, obu żółtek zagnieść ciasto.
2. Wstawić do lodówki na ok. 1 godz.
3. Potem ciasto rozwałkować na grubość 3 do 4 mm.
4. Szklanką wykrawać ciastka parami, jedno położyć na blachę, na której będą pieczone, a w drugim wyciąć naparstkiem dziurkę pośrodku.
5. Ciastko z dziurką maczać w białku a potem w cukrze i położyć na ciastko na blasze. Do dziurki nałożyć dżemu zagęszczonego naturalnie, a nie cukrem żelującym bo się rozplynie.
6. Czynność tą powtarzamy aż do wyczerpania ciasta. Pieczemy na złoty kolor.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)