



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  120 stopni C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Sympie składniki połączyć ze sobą. Dodać jajko, żółtko, śmietanę i posiekać z Kasią. Szybko zagnieść ciasto.
2. Uformować z ciasta kulę i owinąć w wilgotną ściereczkę. Wstawić do lodówki na 1 godzinę.
3. Ze schłodzonego ciasta formować kulki o objętości małej łyżeczki. Układać je na blasze wyłożonej pergaminem. Kulki delikatnie spłaszczyć.
4. Piec na złoty kolor.
5. Po upieczeniu spodnią część ciasteczek smarować dżemem i skleić z drugim ciasteczkiem, również jego spodnią częścią. Poskładane ciasteczka oprószyć cukrem pudrem.

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- mąka krupczatka - 20 dekagramów
- niebieski mak - 0.5 szklanek
- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia
- cukier puder do dekoracji
- dżem truskawkowy