





## Markizy z marmoladą

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- twarda marmolada - 100 gramów
- cukier puder do oprószenia - 1 opakowanie

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. W mikserze wymieszaj obie mąki z jajkami, cukrem, cukrem waniliowym i miękką Kasią.
2. Następnie wyłóż na przesypyany mąką stół i szybko zagnieć ciasto.
3. Ciasto przenieś na papier do pieczenia i rozwałkuj na grubość ok. 3 mm.
4. Z ciasta wykrawaj prostokąty o bokach 6 i 7 cm, wycinając w co drugim foremką serduszko.
5. Resztki ciasta zagnieć ponownie i czynność powtórz.
6. Ciasteczka razem z folią przełóż na blachę w piekarniku.
7. Piecz 20 min. w 180 st. C.
8. Wystudzone ciasteczka smaruj marmoladą i składaj po dwa.
9. Gotowe ciasteczka posyp cukrem pudrem.

---

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)