
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 4 łyżki
- konfitura morelowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, proszek, Kasię, żółtka i śmietanę posiekać nożem, szybko zagnieść ciasto i na dobę wstawić do lodówki.
2. Ciasto przepuścić przez maszynkę do mięsa z założoną nakładką do ciastek.
3. Piec na natłuszczonej i posypanej mąką blasze w temperaturze 200 stopni C przez 15 minut.
4. Wystudzone ciasteczka przekładać konfiturą.
5. Polecamy dekorować polewą czekoladową i posypać kokosem.