







przepisy.pl

Serowe ciasteczka ze śliwkami



 25 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C

 płaska blacha

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 50 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- twaróg - 150 gramów
- śliwki

lukier

- cukier puder - 150 gramów
- woda - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku, następnie dodaj mleko. Połącz mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem. Wymieszaj wszystkie składniki w misce.
2. Dodaj twaróg i jeszcze raz wymieszaj. Ciasto wyłóż na stół podsypany mąką i zagnieć.
3. Ciasto rozwałkuj na placek o grubości 1 cm i wytnij metalową obręczą kółka o średnicy 10 cm.
4. Krążki z ciasta ułóż na płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie połóż na nich połówki śliwek.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 st.C i piecz około 20 minut. W tym czasie utrzyj cukier puder z odrobiną wody na gładki, gęsty lukier.
6. Jeszcze ciepłe ciasteczka udekoruj lukrem i podawaj. Należy je zjeść tego samego dnia. Najlepsze są jeszcze ciepłe.

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