




przepisy.pl

Wiatraczki śliwkowo-marcepanowe



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 50 dekagramów
- cukier puder - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 0.5 szklanek
- żółtka - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- śliwki - 0.5 kilogramów
- masa marcepanowa - 10 dekagramów
- cukier puder - 4 łyżki
- białko jajka - 1 sztuka
- powidła śliwkowe - 1 łyżka
- cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, posiekać z Kasią.
2. Dodać cukier puder, cukier waniliowy, żółtka, jajko, śmietanę i szczyptę soli (nabrać w palce).
3. Szybkimi ruchami zagnieść ciasto, wstawić do lodówki na 1-2 godziny.
4. Utrzeć masę marcepanową z 3 łyżkami cukru pudru, białkiem i z łyżką powideł na jednolitą masę.
5. Śliwki umyć, usunąć pestki, pokroić na kawałki.
6. Ciasto rozwałkować na średnią grubość. Pociąć na kwadraty:5x5 cm.
7. Każdy róg naciąć na ok 2.5 cm. Na środek każdego kwadratu nałożyć nadzienie, a następnie zawijając do środka co drugi róg włożyć pod niego pokrojone śliwki.
8. Ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem i piec na złoty kolor ok.15-18 minut w temperaturze 200 stopni.
9. Resztę cukru pudru zmieszać z cynamonem i posypać upieczone, jeszcze gorące ciasteczka.

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