

Krucze ciasteczka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Krucze ciasteczka

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- ok. 3 szklanki mąki pszennej -
- 25 dag margaryny -
- 1 szklanka śmietany 18% -
- Ponadto: -
- 1 słoik dżemu truskawkowego -
- cukier puder -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mąkę pszenną posiekać z miękką margaryną i śmietaną. Wyrobić miękkie ciasto i schłodzić w lodówce. Następnie cienko rozwałkować i szklanką wykrawać pełne krążki, a w co drugim krążku wykrawać kieliszkiem dziurkę. Ciasteczka nakłuć widelcem.

Formę posmarować tłuszczem, posypać mąką i układać na niej ciasteczka. Piec około 10-15 minut w temperaturze około 180 °C. Ostudzić.

Krążki z dziurką można posypać cukrem pudrem. Pełne krążki smarować dżemem, a na nie kłaść krążki z dziurką.

