



Błyskawiczne ciasteczka z czterech składników

Autor: Magda EM

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Składniki w proporcji 1:1:1 zagniatamy ze sobą na gładką masę. Wg. uznania można do składników dodać cukier, ok. 2 łyżek. Podsypując mąką rozwałkowujemy na grubość ok. 5mm. Wykrawaj koła szklanką na każde koło rozsmaruj konfiturę i składaj jak kopertę. Wstaw do piekarnika, na ok. 10 min., rozgrzanego do temperatury 180 stopni C, tak aby owoce ładnie się skarmelizowały, ale nie spiekły!

Wskazówki

Upieczone i wystudzone ciasteczka posyp cukrem pudrem.

CIASTO

200g masło ekstra Łaciate

200g twarogu Mazurski Smak

200g mąki pszennej i trochę do podsypywania stolnicy

ulubiona konfitura jako nadzienie