



Ciasteczka serca

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, wysypać na stolnicę. W mące zrobić wgłębienie dodać pozostałe składniki zagnieść ciasto. Dobrze wyrobić. Ciasto rozwałkować na placek, wycinać foremką serca.

Na głębokiej patelni, rozgrzać tłuszcz, wkładać serca i piec na złoty kolor. Ciastka wyładować za pomocą łyżki cedzakowej, na ręcznik papierowy, aby osączyły się z nadmiaru tłuszczu. Gotowe serca posypać cukrem pudrem.

Ciasto:

- 1/2 kg mąki
- 6 żółtek
- 1 szkl. śmietany kwaśnej
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka masła łaciate
- 0,5 kieliszka spirytusu

Dodatkowo:

- 3 kostki smalcu
- Cukier puder do posypania