



Kruche ciasteczka z marmoladą

Autor: Ania321

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wymieszać jajka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Krok 2

Następnie dodać mąkę z proszkiem do pieczenia.

Krok 3

Dodać masło (w temperaturze pokojowej) i zagnieść elastyczne ciasto.
Wstawić na godzinę do lodówki.

Krok 4

Wałkować placki o grubości około 1 cm. Wykrawać różne kształty, np. romby i składać na pół z marmoladą w środku lub zwijać w rulonik.

Krok 5

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 15 minut w temperaturze 180°C.

Składniki:

70 dag mąki pszennej

1 opak. proszku do pieczenia

1 masło Łaciate

5 jajek

1 szkl. cukru pudru

1 opak. cukru waniliowego

1 opak. marmolady z róży