



Śmietankowe Ciasteczka z Marmoladą

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Mąki, budyń i proszek przesiać i zagnieść z zimnym masłem. Wmieszać cukier, a następnie dodać żółtka i śmietankę.
- Krok 2**
Zagnieść ciasto lub zmiksować odpowiednimi końcówkami.
- Krok 3**
Zwilżonymi dłońmi formować kulki wielkości orzecha włoskiego.
- Krok 4**
Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach.
- Krok 5**
W każdej kulce zrobić dziurkę i wypełnić ją (przy pomocy rękawa cukierniczego) ulubionym nadzieniem. Piec w 190* przez 25-30 min. do zezłocenia. Wyjąć i wystudzić na kratce.

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanki mąki ziemniaczanej,
- 4 żółtka,
- 1/2 szklanki śmietanki Łaciata 30%,
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- 150 g masła ŁACIATE,
- 2/3 szklanki cukru pudru (lub mniej),
- 1 budyń śmietankowy,
- marmolada, lub inne nadzienie owocowe