

# Bardzo kruche ciasteczka "oczka"



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **619** Ocena: **8759**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- CIASTO: 64 szt.
- -250 g. masła albo margaryny -100 g. cukru -2 żółtka
- -1 jajko -350 g. mąki -170 g. mąki ziemniaczanej
- -1 łyżeczka proszku do pieczenia -1 łyżka soku z cytryny
- NADZIENIE: -ok.150 ml.marmolady (tu powidła śliwkowe, domowe)
- ESY-FLORESY: -50 g. gorzkiej czekolady

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Masło, wraz z cukrem, żółtkami i jajkiem, zmiksować. Przesiać tam mąkę z proszkiem, dodać sok i zagnieść. Podzielić na dwie części. Z każdej zrobić wałek, pokroić na 8 części.Te znowu pokroić na 4. Z każdej części zrobić troszkę przyplaszczone kulki,jak kluski śląskie.



- 2 Układać na blaszce i w środku, zrobić wgłębienia, jakimś trzonkiem drewnianym. nadzienie-Do tych wgłębień ponalewać marmoladę, za pomocą woreczka cukierniczego.



3 Piec ok.15 min. w 175°C.



4 esy-Czekoladę rozpuścić nad parą, przelać do rożka papierowego. Polać zimne ciasteczka przez środek, kilka razy.



Twoje notatki do przepisu: