

Ciasteczka piwoszki



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2699**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka - 4 szkl.
- Masło - 500 g
- Jasne piwo - 1 szkl.
- Jajka - 1 szt. - do posmarowania
- Marmolada - do nadzienia
- Cukier puder - do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę siekamy z zimnym masłem. Dolewamy piwo i zagniatamy elastyczne ciasto (jak klei się do rąk dodajmy trochę mąki). Schładzamy w lodówce 1 godzinę. Następnie rozwałkowujemy, wycinamy kwadraty (dowolnej wielkości), nakładamy marmoladę na środek i składamy jak kopertę (dobrze ściskając żeby nie rozłożyła się podczas pieczenia). Smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do 210 stopni (aż nabiorą złocistego koloru). Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: