

Kruche ciasteczka "oczka" z dżemem lub nutellą



Autor: **SłodkiBlog**
Przepisów: **140** Ocena: **4540**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g mąki (prawie dwie szklanki)
- 200 g zimnego masła
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 jajko
- kilka łyżek dżemu, marmolady, nutelli lub innego nadzienia ok. 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszaj w misce z cukrem pudrem i cukrem waniliowym
Dodaj zimne masło i rozdrobnij do uzyskania kruszonki
Dodaj jajko i krótko wyrób jednolite ciasto
Przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na 30 min
- 2 Porcjuj ciasto np. za pomocą łyżeczki i formuj w dłoniach lekko spłaszczone kulki
Odkładaj na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia
W każdej kulce zrób dołeczek za pomocą palca
Piecz w 180°C przez ok. 20 min do lekkiego zrumienienia
- 3 Dżem przetrzyj przez sitko aby pozbyć się pestek i skórek, przełóż do worka cukierniczego
Napełnij wystudzone ciasteczka, tak aby nadzienie pokryło wydrążone wcześniej dziurki

Twoje notatki do przepisu: