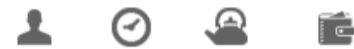


# Wigilijne pierożki szczęścia z makiem - przepis



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3698**



> 6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 3/4 szklanki kwaśnej śmietany 18 % ( ewentualnie jogurt naturalny )
- 20 g świeżych drożdży lub 10 g suszonych
- 120 g masła lub margaryny, temp. pokojowa
- łyżeczka skórki otartej z cytryny
- szczypta soli
- SKŁADNIKI NA NADZIENIE: 9 czubatych łyżeczek nadzienia z TEGO przepisu ( ewentualnie gotowa masa makowa )
- DODATKOWO: jeden duży migdał ( sparzony i obrany ze skórki )
- cukier puder do oprószenia lub lukier cytrynowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Do dużej miski przesiewamy mąkę, następnie dodajemy drożdże, śmietanę lub jogurt, skórkę z cytryny, sól oraz masło pokrojone w niewielkie kawałki. Wszystko razem łączymy do uzyskania jednolitej i elastycznej konsystencji ciasta, które nie przykleja się do dłoni. Stolnicę lekko oprószyć mąką i wałkujemy ciasto na gr. kilku milimetrów. Wykrawamy kwadraty o wym. 10 x10 cm, nakładamy po łyżeczce masy makowej. Do środka jednego z pierożków dodatkowo wkładamy migdał. Pierożki zlepiamy tworząc trójkąt, boki dociskamy widelcem. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia w niewielkich odstępach. Piekarnik rozgrzewamy do 160 C i pieczemy ok. 25 min. do lekkiego zarumienienia boków. Po upieczeniu od razu posypujemy cukrem pudrem lub polewamy cytrynowym lukrem ( cukier puder wymieszany z wodą i sokiem z cytryny ).

## Twoje notatki do przepisu: