
Krucze serduszka

Dodano: 2008-06-22 14:51:40

Język: Polski

Odwiedzono: 1367 razy.

150 g mąki,
100 g masła,
100 g cukru pudru,
sok z 1/2 mandarynki.

Siekamy masło z mąką i 50 g cukru pudru, rozcieramy ciasto palcami, zagniatamy je i rozwałkowujemy na grubość ok. 5 mm. Z ciasta foremką wycinamy "serduszka", resztę ciasta ponownie zagniatamy, rozwałkowujemy i wycinamy kolejne ciasteczka. Układamy je na blaszce wyłożonej trzema warstwami papieru do pieczenia. Pieczemy 5-8 minut w temperaturze 200°C, do chwili gdy ciasteczka załocą się. Pozostały cukier ucieramy z sokiem z mandarynki na lukier i pokrywamy nim wystudzone ciasteczka.

Nadestał: <venus.wenus1@wp.pl>