Kakaowe ciasteczka z marmoladą

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 30 dag
- masło - 20 dag
- kakao ciemne - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- śmietana - 2 łyżka
- cukier puder - 10 dag
- proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
- marmolada - trochę

Dodatkowe info:

Ciasteczka są bardzo kruche i smaczne. Same rozpływają się w ustach. Można je przełożyć marmoladą lub dowolną masą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać, posiekać z masłem, dodać śmietanę, 2 żółtka siekając połączyć składniki, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 3 godz. Następnie rozwałkować i wykrawać małe ciasteczka. Ułożyć na przygotowanej blaszce. Cukier puder utrzeć z białkami i każde ciasteczko posmarować po wierzchu. Piec w 180 stopniach około 12-15 minut. Po upieczeniu smarować marmoladą i zlepiać po 2 razem.