





Ciasteczka z oliwkami

 smakujmy


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

mąka - 25 dag
natka pietruszki - kilka listków
żółtka - 2 szt.
jajko - 1 szt.
masło - 1 kostka

serek topiony - 20 dag
oliwki - 20 szt.
sól, pieprz - do smaku
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Natkę opłukać, osuszyć i drobno posiekać. Wymieszać z zimnym masłem, mąką, żółtkami, jajkiem i proszkiem do pieczenia. Zagnieść ciasto. Uformować z ciasta kulę, zawinąć w folię spożywczą i wstawić na ok. 30 min do lodówki.

Schłodzone ciasto rozwałkować na posypanym mąką blacie. Za pomocą szklanki lub literatki wkrawać z ciasta kółka, a w połowie z nich zrobić kieliszkiem otworki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec na złoty kolor w temp. 180 st. C.

Gotowe ciastka ostudzić. Całe kółeczka posmarować serkiem topionym, po czym przykryć ciastkiem z otworkiem. Na wierzchu ułożyć oliwki.