



Ciasteczka z twarogu


 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 7 porcji

Składniki:

masło - 1 kostka
twaróg tłusty - 1 kostka
cukier puder - 2 łyżka

mąka pszenna - 3 szklanka
powidła domowe - kilka łyżek -

Dodatkowe info:

Przechowuję przez kilka dni w papierowej torebce. Polecam do herbaty.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki umieścić w misce i wyrobić gładkie ciasto.

KROK 2: Podzielić na 4 części. Każdą rozwałkować na okrągły placek, podzielić jak pizzę, na każdy kawałek nakładać nadzienie.

KROK 3: Zwijać jak rogaliki. Piec ok. 20 minut w temperaturze 185 stopni. Piekarnik ustawiam na górę i dół.