




Ciastka półkruche koperty z oliwą z powidłami przepyszne

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka typ 00 lub orkiszowa typ 500
+ trochę do podsypywania - 400 g
oliwa z oliwek - 90 g
proszek do pieczenia - 3 g
jaja - 2 szt.

cukier trzcinowy - 120 g
śmietana kwaśna - 2 łyżka
powidła śliwkowe - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wyrób ciasto ze składników podanych w przepisie. Rozwałkuj je na 3 mm, potnij ciasto na kwadraty. Na środku każdego z nich połóż łyżeczkę powideł. Zlep końcówki formując koperty. Układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Włóż do piekarnika nagrzanego na 190 °C i piecz do 30 minut.