

Ciasteczka śmietankowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Bardzo proste pyszne ciasteczka

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3,5 szklanki mąki pszennej -
- 25 dag margaryny -
- 1 szklanka śmietany 18% -
- 1 szkl. cukru zwykłego -
- dżem truskawkowy -
- cukier puder -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Na stolnicy posiekać margarynę z mąką, cukrem i śmietaną. Następnie wyrobić gładkie ciasto i odłożyć do lodówki na godz. Gdy ciasto wyjemy z lodówki, trzeba je rozwałkować tak, aby grubość nie przekraczała 1 cm i wykrawać ciasteczka, szklanką lub foremką.

Ciasteczka piec w formie posmarowanej tłuszczem do 20 min. w temp. 170°C Upieczone można posypać cukrem pudrem, można też posmarować ulubionym dżemem.

Uwagi:

Z podanych proporcji wychodzi ok. 50 ciastek.

