

Ciastka Krakowskie

Składniki:

60 dkg mąki

20 dkg cukru

1,5 kostki margaryny

Wszystkie te składniki siekamy na stolnicy, a następnie wyrabiamy ciasto, które na noc wkładamy do lodówki. Następnego dnia z ciasta robimy ruloniki i obtaczamy je na stolnicy w cukrze. Kroimy nożem 1 cm kawałki, na środku robimy palcem wduszenie, w które wkładamy powidła. Wykładamy ciasteczka na blachę i pieczemy w piekarniku nagrzanym na 180⁰C do momentu aż się zrumienią.



Powodzenia i życzę smacznego 😊

Przepis pochodzi z „przepisnika” mamy p. Bernadki

Zdjęcie: <http://www.ma-trans.com.pl/?164,ciastka-krakowskie>