

Bajkowe, kruche ciasteczka z konfiturą

Połączenie migdałów, konfitury wiśniowej i kruchego ciasta

ok. 30 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Ciasta Kruchego Dr. Oetkera
100 g masła
1 szt. jajka

Do dekoracji:

2 szt. białka
50 g cukru
80 g migdałów mielonych
1 szczypta soli
120 g konfitury wiśniowej (0,5 słoika)

1 Sposób przygotowania:

Zawartość opakowania ciasta wsyp do miski, dodaj miękkie masło i jajko. Całość zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkuj na grubość 1/2 cm. Foremką lub szklanką wycinaj krążki o śr. 5 cm.

2 Pieczenie:

Ciasteczka wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.

3 Dekorowanie:

Białko ubij na sztywno z dodatkiem cukru i szczyptą soli, masę wymieszaj z migdałami, przełóż do papierowej tutki, wyciśnij wokół ciasteczek ozdobną szprycą. Środek ciastek udekoruj wiśniową konfiturą. Wstaw na 2 min do nagrzanego pieca.