


Ciasteczka Gwiazdki

Pyszne gwiazdki przełożone dżemem owocowym

ok. 15 - 20 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g
Dr. Oetkera
50 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr.
Oetkera
1 szt. jajka
150 g masła lub margaryny
5 łyżek dżemu brzoskwiowego,
niskosłodzonego
2 łyżki cukru pudru (do posypania)
300 g mąki

1 Sposób przygotowania:

Dużą blachę z wyposażenia piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Dodać przesiany cukier puder, 4 łyżeczki cukru wanilinowego, 1 jajko, masło lub margarynę. Zagnieść ciasto, wstawić do lodówki. Po 20 minutach rozwałkować na grubość 3 mm, wycinać gwiazdki w trzech różnych wielkościach (tyle samo gwiazdek z każdej wielkości). Ciastka ułożyć na blasze.

2 Pieczenie:

Blachę wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrany.

Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone gwiazdki ostudzić. Następnie posmarować je dżemem (oprócz najmniejszych). Poskładać razem i posypać cukrem pudrem.