

Słodkie ciasteczkowe serduszka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Romantyczne ciasteczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 3 szklanki mąki pszennej -
- 20 dag masła -
- 2 jajka -
- 2 kisiele wiśniowe -
- 1/2 szklanki cukru -
- cukier waniliowy -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 1 szklanka cukru pudru -
- 3 łyżki mleka -
- kolorowe cukierki do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Miękkie masło, jajka, kisiele w proszku, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia dodajemy do mąki pszennej. Wszystko razem mieszamy i wyrobiamy ciasto. Ciasto rozwałkować na grubość około 4 mm i wycinać foremką serduszka. Układamy je na blaszce wysmarowanej tłuszczem i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 °C.
Czas na lukier:
Mleko miksujemy z cukrem pudrem. Powstałym lukrem smarujemy ostudzone serduszka, a następnie dekorujemy je kolorowymi cukierkami.
Z podanych proporcji wychodzi ok. 60 serduszek.