

Noworoczne Śnieżynki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 11:58

Tagi: [ciastka](#), [śnieżynki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	600	g	dodatki
margaryna	400	g	nabiał
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
żółtko	4	szt.	nabiał
dżem wiśniowy	1	szt.	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
cukier puder	100	g	dodatki

Opis

Masło posiekać na stolnicy razem z mąką, cukrem pudrem, cukrem wanilinowym i solą. Dodać żółtka i zagnieść kruche ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na minimum godzinę. Schłodzone ciasto rozwałkować i wycinać foremką śnieżynką ciastka. Jedne całe śnieżynki a drugie do pary z wyciętą małą gwiazdką w środku. Ciasteczka kłaść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec partiami w gorącym piekarniku w temperaturze 180 stopni przez ok. 15 min, aż będą rumiane. Ostudzone ciasteczka smarować dżemem na środku i nakrywać ciastkami z gwiazdką posypanymi cukrem pudrem już wcześniej.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.
 Cana:
 Liczba kalorii: