

Ciastka na patyku



Składniki

100 g - mąka

50 g - cukier puder

1 łyżka - masło

1 szt. - żółtko

8 szt. - truskawki

1 łyżka - cukier kryształ

Opis wykonania

Nie tylko lizaki czy lody, ale również ciasteczka mogą być na patyku. Idealne na każdą imprezę okolicznościową.

Truskawki umyj, odszypułkuj. Przełóż je do rondelka, zalej niewielką ilością wody, dodaj odrobinę cukru i gotuj na niewielkim ogniu do uzyskania konsystencji powideł. Mąkę, cukier puder, masło przesyp na stolnicę. Dodaj żółtko i dokładnie wyrób ciasto. Uformuj kulę, owiń folią spożywczą i włóż do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie wyjmij ciasto i cienko rozwałkuj. Szklanką wytnij kółeczka lub inne dowolne kształty ciasteczek. Połowę posmaruj powidłami i nałóż na nie pozostałą część. Nie zapomnij umieścić patyczka między ciasteczkami. Wyłóż je na blaszce i piecz w temperaturze 160 stopni ok. 15-20 min. Podawaj po przestudzeniu.