

# Halloweenowe kruche ciastka nadziewane marmoladą

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut+ około 20 minut na wykrawanie i nadziewanie ciastek

Liczba porcji: 30

Czas gotowania: 5 minut ugniatania+ 15-17 minut pieczenia

---

### Użyte akcesoria :

- nóż

---

### Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wsypać 530 g mąki pszennej, 80 g cukru, wbić 1 całe jajko, dodać 200 g gęstego jogurtu naturalnego oraz 200 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić kruche ciasto. Opcja ugniatanie, 3 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia miksującego. Ponownie założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką i dalej wyrabiać ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
4. Zdjąć pokrywę. Na stolnicę podsypaną mąką wyłożyć kruche ciasto, krótko zagnieść dłonią.
5. Ciasto owinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 30 minut (lub do lodówki na 60 minut).
6. Schłodzone ciasto podzielić na 4 części. Każdą rozwałkować dość cienko, na

---

grubość około 4-5

mm. Foremkami do ciastek o dowolnych kształtach wykrawać ciastka. W połowie wyciętych

ciastek na środku wyciąć kółko.

7. Ciastka przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec

ciastka około 15-17 minut (do zarumienienia).

8. Na całe ciastka posmarować marmoladę przykryć je ciastkami z wyciętym środkiem. Wierzch

można posypać odrobiną cukru pudru.

---

### Wskazówki :

Ostrzeżenia- blacha z upieczonymi ciastkami jest gorąca!!!