

## Ciasteczka marcepanowe

### Co kupić?

#### Ciasto

- 300g mąki
- 200g masła
- 100g cukru pudru
- 3 żółtka
- 1 łyżka cukru wanilinowego

#### Dodatkowo

- 250g marcepanu
- 120g konfitury malinowej
- cukier puder do posypania

### Jak przygotować?

1. Składniki ciasta wymieszaj, zlepij w kulę, schładzaj przez 30 minut w lodówce.
2. Ciasto cienko rozwałkuj (możesz użyć ozdobnego wałka).
3. Przygotuj foremki do wycinania ciasteczek, możesz używać różnych kształtów. Ważne, żeby były średniej wielkości: za duże trudno się je, za małe trudno jest złożyć.
4. Ciastka układaj na blasze z papierem do pieczenia. Piecz 12–15 minut w 170 stopniach (czas zależy od wielkości ciastek). Po upieczeniu studź ciasteczka na kratce.
5. Masę marcepanową cienko rozwałkuj. Jeśli będzie zbyt klejąca, podsypuj cukrem pudrem. Wycinaj takie same kształty jak w cieście.
6. Ciasteczka smaruj konfiturą, przyklejaj do niej marcepan (marcepan powinien być między dwoma ciasteczkami).
7. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.