

ANIA STARMACH

Kocie oczka

Co kupić?

- 250g mąki
- 150g zimnego masła
- 100g cukru pudru
- 150ml konfitury malinowej
- 2 żółtka
- 0.5 cytryny: skórka i sok

Dodatkowo

- cukier puder do posypania
- 2 łyżki mąki do podsypywania podczas wałkowania

Jak przygotować?

1. Na stolnicy lub w misie robota kuchennego wymieszaj mąkę z cukrem, dodaj pokrojone na kawałki masło, żółtka, skórkę i sok z cytryny.
2. Ciasto cienko rozwałkuj, podsypuj mąką i wycinaj z ciasta niewielkie ciastka, używając foremek lub małej szklanki.
3. W połowie okręgów wytnij małe serduszka (mogą też być inne kształty).
4. Ciasta układaj na blaszce z papierem do pieczenia.
5. Piecz około 10 – 12 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Po upieczeniu, studź na kratce.
7. Ciasta pełne (bez otworów) posmaruj konfiturą malinową, przykryj ciastkiem z wyciętym serduszkiem.
8. Gotowe kocie oczka posyp cukrem pudrem.