







MISIOWY PRZEPIS KULINARNY

NIEDŹWIEDZIE ŁAPY czyli kruche ciasteczka z marmoladą



SKŁADNIKI:

-  2 szklanki mąki pszennej
-  1 kostka margaryny
lub masła (200 g)
-  1 szklanka śmietany
-  1 łyżka cukru waniliowego
-  Twarda marmolada
-  Cukier puder

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wsypujemy margarynę i mąkę do miski i siekamy nożem. Dodajemy cukier i śmietanę i zagniatamy, a następnie wstawiamy do lodówki na co najmniej 30 minut.
2. Schłodzone ciasto rozwałkujemy na kształt prostokąta i wycinamy z tego paski o szerokości 8-10 cm. Po środku paska układamy marmoladę i składamy na pół tak, by złączyły się rogi ciasta bez marmolady (jak przy lepieniu pierogów). Nacinamy delikatnie część ciasta bez marmolady około 1-1,5 cm w odstępach mniej więcej co 0,5-1 cm. To będą nasze niedźwiedzie pazury. Pamiętajmy, że niedźwiedź ma ich 5, dlatego całość dzielimy na kawałki po 5 pazurów każdy.
3. Układamy ciasteczka na natłuszczonej blaszce, odchylamy nacięcia tworząc półksiężycy – tak, aby nacięcia się otworzyły.
4. Pieczemy w nagrzanym piekarniku około 30-35 minut w 180 stopniach.
5. Po upieczeniu można oprószyć cukrem pudrem.



Smacznego!