

„Kocie oczka” – nie tylko na święta

30 dag. Mąki

15 dag. Margaryny lub masła

10 dag. Cukru

2 żółtka

3 łyżki kwaśnej śmietany

½ łyżeczki proszku do pieczenia

Całość zagniatamy i odstawiamy do lodówki na ok.20 minut.

Następnie wałkujemy ciasto na cienkie placuszki z których foremką okrągłą wycinamy kółeczka. W niektórych kółeczkach wyciskamy mniejsze kółeczka (oczka).

Wycięte kółeczka układamy na blachę, wstawiamy do nagrzanego piekarnika -180 -200 stopni i czekamy aż się zarumienią.

Po upieczone wystudzone ciasteczka smarujemy dżemem -ciasteczko bez dziurki przekładamy ciasteczkiem z dziurką a następnie posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego 😊