

# Słodkie serduszka

Jeśli chcesz upiec słodkie serduszka, przygotuj:

- kostkę masła
- dwa kubki mąki pszennej
- kubek cukru pudru
- cztery żółtka od podwórkowej kury
- kilka łyżeczek konfitur
- cukier puder do posypania ciasteczek

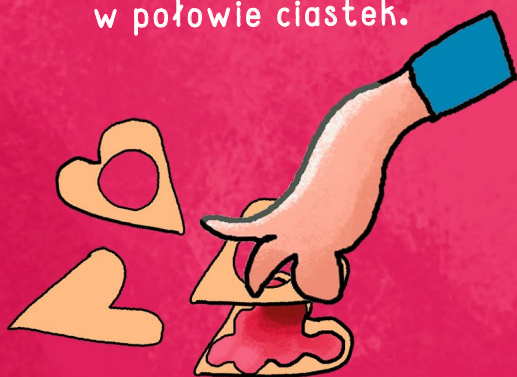


1. Przesiej mąkę na stolnicę. Dodaj pokrojone masło i siekaj je nożem tak długo, aż kawałki będą miały wielkość zielonego groszku i oblepią się mąką.



2. Dodaj cukier i żółtka. Szybko zagnieć ciasto i uformuj je w kulę. Owiń ją folią spożywczą i włóż na godzinę do lodówki.

3. Kiedy ciasto się schłodzi, rozwałkuj je na placek. Foremką wykrój serduszka. Potem, używając kieliszka, zrób dziurki w połowie ciastek.



4. Ciastka bez dziurek posmaruj konfiturami, a następnie przykryj je tymi z dziurkami. Posyp je cukrem pudrem



5. Ułóż ciastka na blaszce wyłożonej folią aluminiową i włóż do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C na 10-15 minut.