



## CIASTECZKA Z MARMOLADĄ - MARGARETKI

Czas pieczenia: 15-20 minut  
Temperatura pieczenia: 170 stopni

### SKŁADNIKI

400 g miękkiego masła  
5 żółtek  
120 g cukru pudru  
50 g mąki ziemniaczanej  
450-500 g mąki tortowej  
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia  
kilka łyżek marmolady

Masło ubij mikserem na puch. Dodaj cukier puder i ponownie zmiksuj. Nie przerywając miksowania dodawaj po jednym żółtku. W osobnym naczyniu przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i dodaj w kilku partiach do masy maślanej – zmiksuj. Ciasto wyciskaj za pomocą rękawa cukierniczego i odpowiedniej tylki lub jeśli masz to wykorzystaj maszynkę do ciasteczek. Na każde ciasteczko wyciśnij trochę marmolady.

[www.slodkitemat.com.pl](http://www.slodkitemat.com.pl)