



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

## **Rubinowe ciasteczka do popołudniowej herbatki**

przepis z książki "Książka kucharska Ani z Zielonego Wzgórza"

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- mąka , 2 szkl.
- proszek do pieczenia, 4 łyżecz.
- cukier, 2 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- masło roślinne, 125 g
- mleko, 3 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Nagrzać piekarnik do temp. 220 CPrzesiać mąkę. Wsypać do dużej miski. Dodac proszek do pieczenia i cukier. Wymieszać widelcem.Dodac masło roślinne, drobno posiekać nożem.Wlać mleko i mieszać wszystko widelcem tak długo, aż ciasto da się uformować w miękką kulę.Położyć kulę z ciasta na stolnicy posypanej mąką , zagniatć 12 razy.Posypać mąką wałek do ciasta i rozwałkować ciasto do grubości 5 mm.Dużą foremkę powycinać krążki z ciasta, jeden obok drugiego. Rób to jednym zdecydowanym ruchem, nie kręć foremką.Szpatułką przenieś połowę krążków na blachę, układaj je w odstępach.Małą foremkę wytnij środki w pozostałych krążkach. Powstałe w ten sposób pierścienie ułóż szpatułką na krążkach leżących na blasze.W środek każdego pierścienia nałóż łyżeczkę dżemu lub galaretki.piecz ciastka 12-15 minut na środkowym poziomie piekarnika, dopóki nie urosną i nie nabiorą złocistej barwy. Wyjmij blachę z piekarnika.Metalową szpatułką szybko zdejmij ciasteczka z blachy.

