

Šibačkové rýchle koláčky

Potrebuje

- - 300g hladká múka
- - 250g masla
- - 3 trojuholníčky
Karička
- - džem alebo tvaroh
- - papier na pečenie
- - práškový cukor
- - vanilkový cukor

Postup

Z masla, múky a trojuholníkov Karička vypracujeme hladké cesto, z ktorého uvaľkáme gulôčky. Na plech s papierom na pečenie ich uložíme vedľa seba, širšou vareškou urobíme do nich priehlbinky, do ktorých vložíme džem alebo tvaroh (podľa svojej chuti). Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C približne 20 minút. Po upečení koláčky obalíme v zmesi práškového a vanilkového cukru. Koláčky necháme vychladnúť a chvíľku odpočinúť.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Karička tím
náročnosť: nízka
čas: 20 minút
porcie: 30