

Francuskie ciasteczka do szkoły



Składniki:

- ☐ 1 opakowanie ciasta francuskiego marki BEZGLUTEN
- ☐ 4-5 łyżek domowej konfitury
- ☐ Cukier puder do posypania

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni (bez termoobiegu). Mocno schłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość 5 mm, wycinamy kieliszkiem małe kółka, a następnie przekładamy je na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia. Na środek każdego kółka nakładamy ½ łyżeczki marmolady. Ciastka wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika na ok. 15 minut. Kiedy będą gotowe, posypujemy je cukrem pudrem i odstawiamy do wystudzenia.