Markizy z kremem czekoladowym

Składniki:

- *430 g mąki pszennej*
- *150 g cukru pudru*
- *200 g masła, zimnego*
- *1 jajko*
- *1 strąk wanilii*
- *krem czekoladowy*

Strąk wanilii przekroić wzdłuż na pół i wyskrobać nasionka. W misce wymieszać nasionka wanilii i cukier. Mąkę przesiać na stolnicę, masło pokroić na drobne kawałki, po środku uformować wgłębienie, wbić do niego jajko i posypać cukrem z wanilią. Ugniatać ciasto do połączenia się składników (ciasto można również wyrobić w malakserze). Ciasto uformować w kulę, owinąć folią spożywczą, włożyć do lodówki na około 60 minut. Wyjąć z lodówki i rozwałkować na grubość około 3 – 4 mm, podsypując lekko mąką. Rozwałkowane ciasto posypać mąką i odbić wzór z wałka Folkroll. Wyciąć foremką ciasteczka. Przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, w niewielkich odstępach.

Piec w temperaturze 180ºC przez około 7 – 10 min lub do zarumnienia się ciastek. Studzić na kratce.

Ciasteczka przełożyć kremem czekoladowym tworząc markizy.

Smacznego :-)

folkroll

ENGRAVED ROLLING PINS

folkroll

ENGRAVED ROLLING PINS