

Ciasteczka mini dynie

30–35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

150 g	Mąka pszenna
75 g	Masło o temperaturze pokojowej
20 g	Cukier
1 łyżka	Woda
1 łyżeczka	Cynamon mielony
4 łyżeczki	Czerwony dżem (truskawkowy, wiśniowy, z czerwonej porzeczki lub malinowy)
	Szczypta soli

Przygotowanie

1. Do miski dodaj masło, cukier, sól i cynamon. Miksuj na średnich obrotach przez około 3 minuty, aż składniki się połączą. Dodaj mąkę i wodę, a następnie krótko wymieszaj, aż składniki się połączą.
2. Przełóż ciasto na blat, uformuj z niego dysk, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 1 godzinę.
3. Rozgrzej piekarnik do 170°C, wybierając grzanie góra-dół, bez termoobiegu. Schłodzone ciasto przełóż na oprószony mąką blat i rozwałkuj na grubość 1 mm. Z papieru do pieczenia wytnij kształt dyni, połóż go na cieście i wytnij 8 dyniek.
4. Na środku 4 dyniek umieść po 1 łyżeczce dżemu i rozsmaruj. W pozostałych dyniach wytnij oczy, nos i usta. Połóż je na dyniach z dżemem. Dociśnij brzegi widelcem i przełóż ciasteczka na papier do pieczenia.
5. Piecz przez 12–15 minut, aż ciasteczka będą złociste. Upieczone ciasteczka przełóż na kratkę i pozostaw do ostygnięcia przed podaniem.