



Koperty z nadzieniem

Składniki

Ciasto

- 250 g Mąki Basi Tortowej
- 250 g sera twarogowego
- 250 g masła
- 1 jajko
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli
- Ulubiona marmolada/dżem do nadzienia

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Ser zemleć, dodać mąkę, jajo, masło (lekko podgrzane ale nie roztopione) oraz sól i zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość 1 cm, pokroić na kwadraty. Na środek każdego kwadratu nałożyć 1,5 łyżeczki nadzienia. Złożyć łąpiąc dwa przeciwległe końce ciasta. Gotowe ciastka ułożyć na blasze wyłożonej papierem i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 20 minut na złoty kolor. Gotowe ciastka ostudzić i posypać cukrem pudrem.