Ciasto:
80 g sera gorgonzola, pokrojonego w kostkę
120 g mąki, plus dodatkowa porcja do posypania blatu
80 g masła, pokrojonego w kostkę
1 żółtko
Do smarowania ciasteczek:
1 łyżka wody
1 żółtko

- do naczynia miksującego włożyć ser, mąkę, masło i żółtko, rozdrobnić – 15 s, obr. 4
- ciasto wyjąć z naczynia miksującego, uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć na ok. 20 minut do zamrażalnika
- rozgrzać piekarnik do temp. 200°C
- rozwałkować ciasto na grubość ok. 5 mm, foremkami o różnych kształtach wykroić ciasteczka, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować żółtkiem roztrzepanym z wodą
- piec ok. 10-13 minut (200°C).

Uwagi:

- gorgonzolę można zastąpić innym serem z niebieską pleśnią

- jeśli ciasteczka mają być bardziej słoną przekąską, to do składników na ciasto można dodać szczyptę soli