



przepisy.pl

# Ciasteczka korzenne



fot. promyczek71



60 minut



1 osoba



Łatwe

## Składniki:

- mąka - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier waniliowy - 2 sztuki
- imbir - 2 łyżki
- cynamon - 2 łyżeczki
- skórka otarta z 1 cytryny - 1 sztuka
- Gałka muszkatałowa Knorr - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę i imbir należy przesiać, następnie dodać proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny oraz przyprawy. Wszystko dokładnie wymieszać oraz dodać margarynę i dokładnie posiekać nożem. Później należy wbić jajka, wymieszać i zagnieść ciasto. Na koniec uformować kulkę.
2. Gotowe ciasto włożyć do lodówki na około 30 min, rozwałkować na cieniutki placek i wycinać ciasteczka. Piec około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)