





# Miodowe ciasteczka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- miód - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- cynamon - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- śmietana 30% - 0.33 szklanek
- białko - 1 sztuka
- cukier cynamonowy - 1 opakowanie

### dodatki

- mąka do podsypiania - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Kasię i miód rozpuść w rondelku. Dodaj sodę i śmietankę.
2. Mąkę wsyp do miski i wymieszaj z cukrem pudrem i cynamonem.
3. Do mąki wlej rozpuszczoną z miodem Kasię i jajko. Wszystko wymieszaj mikserem.
4. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć elastyczne ciasto.
5. Ciasto rozwałkuj na grubość 4 mm. i wycinaj foremkami ciasteczka.
6. Ciasteczka przełóż na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę, posmaruj białkiem i posyp cukrem cynamonowym. Ciasteczka piecz około 10 minut w 180 st.C

---

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)