





Ciasteczka kruche

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 450 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- zapach waniliowy - 1 opakowanie
- cynamon/kakao - 1 szczypta
- bakalie wg uznania - 10 dekagramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę.
2. Dodać jajko, cukier, proszek do pieczenia i Kasię.
3. Kasię przeciekać nożem.
4. Do ciasta dodać według upodobań: cynamon, kakao, zapach migdałowy, rumowy, waniliowy lub skórkę otartą z cytryny.
5. Bardzo szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 1 godzinę.
6. Ciasto rozwałkować na ok. 0,5 cm i wycinać ciasteczka.
7. Układać je na natłuszczonej lub wyłożonej papierem blaszce.
8. Można posmarować je rozkłóconym jajkiem i posypać cukrem.
9. Piec w 180 stopniach 10-12 min.
10. Ciasteczka można potem polukrować, posypać cukrem pudrem lub posmarować marmoladą albo kremem czekoladowym i sklejać po dwa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl