





przepisy.pl

Ciasteczka z miodem i skórką cytrynową



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 125 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 300 gramów
- miód - 110 gramów
- skórka starta z jednej cytryny - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- polewa czekoladowa - 1 sztuka
- orzechy zmielone - 5 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrami i miodem, dodać jajko, utrzeć ponownie. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, startą skórę z cytryny.
2. Zagnieść (dodać tyle mąki, aby ciasto odrywało się od dłoni) wstawić do lodówki na ok. 40 minut.
3. Ciasto rozwałkować, wycinać kształty, posmarować żółtkiem jajka zmieszanego z mlekiem.
4. Wstawić blachy do piekarnika nagrzanego na ok. 180 stop., C dopóki się nie zarumienia.
5. Udekorować polewą, posypać orzechami, poczekać aż polewa wystygnie.

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