




Cukrowe Misie-Pysie

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 25 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię schłodzić w lodówce, wyjąć, starannie posiekać z przesianą mąką.
2. Dodać cukier puder, cukier waniliowy, żółtka, szczyptę soli, szybko zagnieść ciasto.
3. Uformować kulę, zawinąć w przezroczystą folię, włożyć na godzinę do lodówki.
4. Ciasto wyjąć, rozwałkować placek grubości mniej więcej 3 mm.
5. Foremką wykrawać ciastka różnego kształtu lub lepić płaskie formy jak z plasteliny.
6. Blachę wyłożyć pergaminem, ułożyć ciastka.
7. Piec około 10 minut w temperaturze 180°C.
8. Po upieczeniu ostudzić i posypać cukrem pudrem. Smacznego!!!

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