





# Krucze z cukrem

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- śmietana 18% - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- cukier do obtoczenia - 1 unit

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekaj z Kasią, jajkiem, śmietaną i szybko zagnieć ciasto.
2. Odstaw na 30 minut do lodówki.
3. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i wykrawaj foremkami ciasteczka.
4. Ciasteczka układaj na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i piecz w 180 st. C około 10-15 minut.
5. Cukier puder wymieszaj z sokiem z cytryny.
6. Powstałym lukrem smaruj ostudzone ciasteczka i maczaj w cukrze.

---

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)