



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 120 gramów
- mleko - 2 łyżki
- mąka pszenna - 350 gramów
- cukier waniliowy opakowanie - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

dekoracja

- cukier puder - 2 łyżki
- woda - 1 łyżka
- cukrowe pisaki - 3 sztuki
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię włóż do miski, wsyp cukier, sól, wlej mleko, wsyp mąkę i cukier waniliowy.
2. Wymieszaj mikserem, a następnie szybko zagnieć ciasto. Wstaw do lodówki na 30 min.
3. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość 5 mm.
4. Foremkami wycinaj motylki i układaj na wyłożonej papierem do pieczenia blasze.
5. Piecz 10 min. w 180 st. C. Upieczone ciasteczka obrysuj cukrowymi pisakami.
6. Cukier puder wymieszaj z wodą i posmaruj nim środki skrzydełek. Wysyp kolorową posypką.