



przepisy.pl

## Optymistyczne kruche ciasteczka



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- przesiany cukier puder - 100 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- sól - 1 szczypta
- żółtka - 2 sztuki



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



10 minut



180°C °C



### Sposób przygotowania:

1. Na stolnicy zrobić stożek z mąki, z zagłębieniem w środku. W zagłębieniu umieścić Kasię, cukier puder i sól. Wymieszać delikatnie placami, rozcierając Kasię z cukrem i solą.
2. Wbić żółtka i szybko wyrobić.
3. Ciasto można wyrobić również w malakserze (food processorze).
4. Kiedy ciasto jest gładkie, uformować w kulę, lekko spłaszczyć, owinać folią spożywczą i schłodzić przez 1 - 2 godziny.
5. Po tym czasie ciasto wyjąć, rozwałkować na grubość 2 mm, lekko podsypując mąką.
6. Wycinać dowolne kształty ciastek.
7. Przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia lub wyłożoną matą teflonową.
8. Piec w temperaturze 180°C przez około 10 - 12 minut lub do ze złocenia. Wyjąć, wystudzić na kratce. Smacznego :).

---

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)