
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  175 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 22.5 dekagramy
- cukier - 1 szklanka
- soda - 1 łyżeczka
- szczypta soli
- jajko - 2 sztuki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 0.5 kilogramów
- kakao - 3 łyżki
- precle - 1 opakowanie
- lentiłki - 1 opakowanie
- czekoladowe łezki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć mikserem przez kilka minut, dodać cukier, sodę i sól i dalej ucierać, aż do połączenia się składników.
2. Jajka roztrzepać w oddzielnym naczyniu z wanilią.
3. Dodać do masy, rozetrzeć i dodać mąkę z kakao.
4. Masa powinna być bardzo miękka.
5. Masę wyłożyć na wysypaną mąką deseczkę i rozwałkować na grubość 1/2cm.
6. Wstawić do zamrażalnika na około 45 min.
7. Po wyjęciu pokroić w kwadraty, a następnie trójkąty i układać na wysmarowanej blaszce.
8. Przyklejać precle pod spód trójkąta jako rogi renifera, czekoladowe łezki jako oczy i kolorowe pastylki w miejsce nosa.
9. Piec około 10-15 min. w nagrzanym do 175 st. piekarniku.