





# Słodkie ciasteczka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:



### ciastka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 255 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 325 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- sól - 0.25 łyżeczek

### dekoracja

- cukier puder - 200 gramów

## Wskazówki pieczenia:

 14 minut  190 °C

 Blacha 39,5cm x 23,5cm

## Sposób przygotowania:

1. Ciasteczka: rozgrzać piekarnik do 190°C. Blachy wysmarować tłuszczem.
2. Kasię i cukier ubijać w dużej misce za pomocą miksera do momentu uzyskania lekkiej i puszystej masy, czyli przez około 3 minuty.
3. Nie przerywając ubijania, dodać jajo i wanilię, od czasu do czasu zebrać masę ze ścianek, żeby się dobrze wymieszała. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól, aż składniki się połączą (nie mieszać zbyt intensywnie).
4. Rękami obsypanymi mąką nabierać porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego i formować kulki. Ułożyć na blasze w odstępach ok. 7 cm. Delikatnie rozgnieść, aż powstaną kółka o średnicy 6 cm. Złapać ciasto z jednej strony, żeby uformować „ogonek” serduszka. Delikatnie wgnieść kółko z drugiej, żeby powstało serduszko.
5. Piec przez 12-14 minut, aż brzegi zrobią się złociste. Przez 2 minuty chłodzić na drucianej podstawce, a potem zdjąć z blachy i pozwolić całkiem ostygnąć.
6. Do dekoracji (opcjonalnie): Wymieszać 4 łyżeczki wody z cukrem pudrem, aż powstanie gęsty, błyszczący lukier. Można dodać barwnik spożywczy. Posmarować ciastka lukrem i ozdobić posypką.

---

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)