
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 20 dekagramów
- polewa czekoladowa biała - 1 opakowanie
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć z cukrem pudrem, wbić jajko i wsypać mąkę.
2. Wszystkie składniki wymieszać mikserem na gładkie ciasto, zawinąć w posypaną mąką folię aluminiową i włożyć do lodówki na 30 minut.
3. Następnie rozwałkować ciasto na placek o grubości około 1/2 cm i wykrawać owalne ciasteczka.
4. Przełożyć je na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i piec ok. 10 min w 180 st.
5. Upieczone ciasteczka ostudzić.
6. Połączyć białą polewą czekoladową.
7. Zanim polewa zastygnie, posypać ciasteczka kolorowymi cukrami.