
 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- smalec - 0.5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- pestki słonecznika - 20 dekagramów
- Jajko do posmarowania ciasta - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- margaryna Kasia - 12 gramów

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  170 C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasie, smalec, cukier, jajka, mąkę i proszek do pieczenia zagnieść na jednolitą masę.
2. Włożyć do lodówki na 30 minut.
3. Następnie ciasto rozwałkować i wykrawać ciastka dowolną foremką (ja miałam foremkę od babeczek).
4. Posmarować każde ciastko roztrzepanym jajkiem (dałam tylko połowę białka dla lepszego koloru ciastek) i nakładać słonecznik uprzednio delikatnie uprażony na patelni i połączony z miodem (będzie trzeba podgrzewać trochę słonecznik przy kolejnej blaszce ciastek bo chłodny twardnieje i trudno by go było nałożyć).
5. Ciasteczka piec w zależności od grubości 10-15 minut w temp. 170 C.
6. Smacznego!