





przepisy.pl

# Świąteczne ciasteczka



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- imbir - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżeczka

### wierzch

- tabliczka czekolady - 2 sztuki
- bakalii do dekoracji - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj dokładnie z cukrem. Pod koniec ucierania dodaj jajko.
2. Wsyp mąkę, przyprawy i miód. Wszystko razem jeszcze raz dokładnie wymieszaj. Ciasto odstaw na 30 minut do lodówki.
3. Schłodzone ciasto rozwałkuj na podsypanym mąką papierze do pieczenia na grubość kilku milimetrów.
4. Z ciasta wycinaj foremkami do ciasteczek fantazyjne gwiazdeczki. Ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blasze i piecz w 180 st.C 10 - 15 minut.
5. Czekoladę rozpuść w kąpielu wodnej. Mocz w niej partiami gwiazdki i układaj w odstępach by ciasteczka się nie pomazały.
6. Przygotuj bakalie. Migdały obierz ze skórki, orzechy posiekaj. Czekoladowe gwiazdki dekoruj według uznania.

---

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)