



## Wielkanocne ciasteczka .

przepisy.pl



### Składniki:

- mąka - 250 gramów
- cukier puder - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 2 sztuki
- mleczna margaryna - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- różnokolorowe barwniki spożywcze - 5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  8 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę . Dodać 1/3 szklanki cukru pudru , proszek do pieczenia oraz cukier waniliowy . Składniki dobrze wymieszać , po czym dołożyć margarynę i 3 żółtka . Energicznie wyrobić ciasto , owinąć folią spożywczą i wstawić na co najmniej 30 minut do lodówki .
2. Schłodzone ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości 1/2 cm . Za pomocą foremek z płata wyciąć ciastka w kształcie jajek . Następnie ułożyć je na wyszczerzonej pergaminem blasze i piec 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni C . Ostudzić na kratce kuchennej .
3. Z pozostałego cukru pudru , szczypty soli oraz białka przygotować gęsty lukier , po czym podzielić go na porcje i starannie połączyć z barwnikami spożywczymi . Ciasteczka udekorować według uznania kolorowym lukrem i odstawić do całkowitego zastygnięcia polewy .

---

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)