

CIASTECZKA

Składniki:

- 200g zimnej margaryny Kasi
- 250g mąki pszennej + dodatkowa do posypania
- 5g proszku do pieczenia
- 100g drobnego cukru
- 2 duże żółtka

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 190°C. Nasmarować blachy tłuszczem lub wyłożyć je papierem do pieczenia.
2. Pokroić margarynę Kasię na małe kawałki.
3. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia do dużej miski. Dodać cukier, szczyptę soli, żółtka i margarynę Kasię i wymieszać drewnianą łyżką lub mikserem. Owinąć ciasto w folię spożywczą i pozostawić przez 30 minut do schłodzenia w lodówce.
5. Posypać powierzchnię roboczą niewielką ilością mąki i rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 5 mm. Wyciąć kształty wykrojnikami i układać je na blasze do pieczenia. Ewentualnie można formować z ciasta kulki i spłaszczać je lekko na blasze, aby uzyskać zwykłe okrągłe ciastka.
6. Piec w piekarniku przez 15-20 minut, aż będą lekko brązowe. Pozostawić ciastka do schłodzenia na blasze.
7. Na koniec posypać cukrem.

Smacznego!



Autor: Emilka