

Przepis na ciasteczka

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- ✓ 1 kg mąki
- ✓ 25 dag cukru pudru
- ✓ 2 jajka
- ✓ 3 żółtka
- ✓ 50 dag masła/margaryny
- ✓ marmolada owocowa
- ✓ Nutella
- ✓ polewa czekoladowa
- ✓ lukier
- ✓ ozdoby cukrowe do ciast

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pokrojone w kawałki, schłodzone masło. Zarobić ciasto siekając nożem. Gdy pojawią się grudki dodać cukier puder i jajka. Szybko zagnieść ciasto. Ciasto można podzielić na porcje i do jednej dodać troszkę kakao, do kolejnej odrobinę aromatu rumowego, do innej porcji odrobinę aromatu rumowego czy migdałowego. Z ciasta uformować kule i schłodzić w lodówce - ok. 2 godziny. Rozwałkować ciasto na placki o grubości 3 mm i wykrawać kóteczka, gwiazdki, serduszka itp. Ciastka przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200C i piec 10 min. Gdy ciastka przestygną przełożyć marmoladą lub nutellą. Udekorować ciastka polewą lub lukrem i posiadanymi ozdobami.

SMACZNEGO! 😊



Emilka 😊