

## Brzoskwińowe krążki



### AANNKAA82



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>mąka</b>             | 300 gram |
| <b>cukier</b>           | 125 gram |
| <b>cukier waniliowy</b> | 2 łyżki  |
| <b>masło</b>            | 150 gram |
| <b>jajo</b>             | 1 szt    |
| <b>cukier puder</b>     |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Z maki, cukru, cukru waniliowego, masła i jaja utrzeć ciasto. Z ciast uformować kulę, owinąć w folię i wstawić do lodówki na minimum 30 minut.
- KROK 2 Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na placek o grubości około 5 milimetrów. Wycinać okrągłe ciasteczka. W połowie ciasteczek wykroić w środku małą gwiazdkę. Piec około 12-15 minut (na złoty kolor) w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- KROK 3 Dzem podgrzać. Psmarować nim wystudzone ciasteczka bez dziurek i przykrywać je ciastkami z dziurkami, lekko docisnąć. Ciasteczka posypać cukrem pudrem.