

## Ciasteczka "Lampki choinkowe"



**ELISSA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasteczka:

<b>żółtko</b>	1 sztuka
<b>mąka tortowa</b>	1 szklanka
<b>cukier puder</b>	0.25 szklanki
<b>margaryna</b>	10 dag
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka

#### Lukier:

<b>białko</b>	1 sztuka
<b>cukier puder</b>	1 szklanka

#### Dodatkowo:

<b>cukierki</b>	0.25 szklanki
<b>gorzka czekolada</b>	6 kostki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę, cynamon i cukier puder dajemy do miski.
2. Margarynę rozcieramy opuszkami palców z tym składnikami.
3. Dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto. Ciasto odkładamy na około 30 minut do lodówki.
4. Wałkujemy ciasto i okrągłą foremką wycinamy ciasteczka.
5. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 180 stopni. Upieczone ciasteczka odkładamy do ostygnięcia.
6. Przygotowujemy lukier. Białka ucieramy z cukrem pudrem (cukier puder dodajemy stopniowo). Lukier nie może być ani za gęsty ani za rzadki.
7. Lukier przekładamy do worka cukierniczego i dekorujemy nim ciasteczka.
8. Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Czekoladę przekładamy do worka cukierniczego i rysujemy sznureczki na ciasteczkach.
9. Cukierki przekrawamy na pół i układamy na sznureczkach tworząc łańcuch z lampkami.
10. Gotowe! Smacznego!