

## Ciasteczka m&ms



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>masło</b>	150 gram
<b>cukier brązowy</b>	125 gram
<b>cukier</b>	25 gram
<b>mąka</b>	300 gram
<b>jajko</b>	1 szt
<b>ekstrakt waniliowy</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukierki m&amp;ms</b>	130 gram

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać mąkę z sodą i solą, przesiać. Miękkie masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać jajko i ekstrakt waniliowy. Dodawać po jednej łyżce przygotowanych sypkich składników nie przerywając ubijania. Odłożyć 78 groszków do ozdoby(po 3 na ciastko, lub dowolnie), a resztę w mieszać do ciasta. Odstawić tak przygotowane do lodówki na 15 - 30minut. Po tym czasie formować w dłoniach kulki po 25-26 g i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. W każdą kuleczkę lekko wcisnąć po 3 kolorowe żetony . Piec 12 minut we wcześniej nagrzanym piekarniku do temperatury 180 stopni. Dodam że mi wyszło 31 sztuk.