

## Cynamonowe ciasteczka z orzechami

**NINA6**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>szklanki mąki</b>	2
<b>szklanki cukru</b>	1/2
<b>kostki masła</b>	3/4
<b>jajko</b>	1 szt
<b>łyżeczki sody</b>	1/4
<b>łyżeczki cukru waniliowego</b>	2
<b>szklanki cukru</b>	1/4
<b>łyżeczka cynamonu</b>	1
<b>połówek orzechów włoskich</b>	30 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sypkie produkty( 2 szkl. mąki, 1/2 szkl. cukru, soda, cukier waniliowy) mieszamy i siekamy z masłem. Dodajemy jajko i zagniatamy kruche ciasto. Z kawałków ciasta formujemy kulki, spłaszczamy dłonią. Obtaczamy w cukrze wymieszanym z cynamonem. Dekorujemy połówkami orzechów. Układamy na natłuszczonej blasze i pieczemy w 180 stopniach na złoty kolor.