

Karnawałowe cynamonki

IWONA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jaja	2 szt.
cukier	25 dag
masło	15 dag
cynamon	2 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	1/2 szklanki
kolorowa posypka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy z cynamonem i proszkiem do pieczenia. Dodajemy cukier, jajka i posiekane masło. Zagniatamy. Ciasto rozwałkujemy na 3 mm placek. Wykrawamy ciastka i układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. pieczemy około 10 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170 C. Studzimy. Cukier puder ucieramy gęsty z łyżką wody, aż powstanie gęsty lukier. Smarujemy część ciasteczek, dekorujemy kolorową posypką.