

## Krucze ciasteczka



### DOM-AGI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### ciasteczka

<b>masło miękkie</b>	100 gram
<b>kwaśna śmietana</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	
<b>sól</b>	szczypta
<b>proszek do pieczenia</b>	szczypta
<b>mąka</b>	1 i 1/4 szklanki

### dodatkowo

<b>cukier puder</b>	1 szklanka
---------------------	------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ze wszystkimi pozostałymi składnikami przepisu (oprócz mąki i cukru pudru) rozetrzeć (najlepiej drewnianą łyżką) na jednolitą lekko puszystą masę.  
Dosypać mąki i zagnieść dość miękkie lecz nieklejące się do rąk ciasto (jeśli się klei podsyp więcej mąki). Zawinąć ciasto w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę.  
Wyjąć, odrywać kawałki, ocieplać zagniatając parę razy ciepłymi rękami.  
Wałkować na lekko oprószonej mąką stolnicy na grubość około 1/2 cm.  
Wykrawać ciasteczka o dowolnych kształtach i układać bezpośrednio na blachach do pieczenia.  
Piec w temperaturze 180°C do złotego koloru.(w zależności od wielkości od 10 do 20 minut).  
Cukier puder wsypać do miseczki i wkładaj do niego jedno po drugim jeszcze ciepłe ciasteczka tak aby cukier dokładnie je obtoczył z każdej strony (jeśli lubisz więcej cukru pudru na ciasteczkach możesz czynność po 5 minutach powtórzyć).