

Krucze, maślane ciasteczka



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 gram
masło	250 gram
żółtko jajek	2 sztuki
jajko	1 sztuka
cukier puder	150 gram
kwaśna śmietana	2 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
mleko	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę z masłem i cukrem pudrem umieścić w misce i posiekać nożem, dodać śmietanę, żółtka i jajko, wszystko wymieszać, po czym zagnieść gładkie, jednolite ciasto, zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

Po tym czasie rozgrzać piekarnik do 180 stopni i wałkować ciasto na około 4mm, po czym wycinać z niego kształty. można też formować małe kulki i rozplaszczać je. Ciasteczka kłaść na papierze do pieczenia ułożonym na blasze i ponakłuwać widelcem. Przed pieczeniem posmarować żółtkiem roztrzepanym z mlekiem.

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 10-20 minut, aż będą z wierzchu delikatnie przyrumienione.