

KRUCHE MAŚLANE CIASTECZKA



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
masło	200 gram
cukier puder	100 gram
żółtko jajek	2 szt
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy na stolnicę i robimy kopczyk. W środku zrobić dołek, wbić dwa żółtka, dodać cukier puder i szczyptę soli. Zimne masło pokroi należy na małe kawałki, dodać do mąki. Wszystkie składniki dobrze i szybko posiekać nożem, aby zrobiła się kruszonka. Następnie szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce około 30 minut. Zimne ciasto rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy i wykrawać ciasteczka foremkami.

Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 st.C i piec na złoty kolor ok 10 - 12 minut. Czas pieczenia zależy od grubości ciasteczek.