

Miodowe herbatniczki



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	225 gram
cukier	1/2 szklanki
Syrop:	1/2 szklanki
jajko	1/2 sztuki
mąka tortowa	4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło utrzeć z cukrem i 1/2 łyżeczki na krem, następnie dodać jajko i nadal ucierać, mąkę przesiać i małymi porcjami dosypać do utartego kremu na zmianę z syropem korzennym z miodem. Po połączeniu się wszystkich składników ciasto przełożyć do miski i schłodzić w lodówce około 1 godziny. Schłodzone ciasto cienko rozwałkować i wyciąć kształt ciastek. Blaszki wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć na nich ciasteczka, piec w temp. 180st około 10-12 minut.