

sezamek ciastka

PETRONELLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sezam	2/3 szklanki
masło	100 g
cukier	1/2 szklanki
jajko	
mąka	1 1/4 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sól	1/4 łyżeczki
cynamon Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce mikserem utrzyj masło z cukrem. Dodaj jajko i dalej ucieraj, do połączenia składników.

W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i cynamonem. Dodawaj stopniowo do masy maślanej, mąkę i dokładnie ucieraj. Kiedy już połączysz masę maślaną z mąką, włącz do ciasta 1/2 przygotowanego sezamu. Miskę z ciastem wstaw do lodówki na min. 1 godzinę.

Przed wyjęciem ciasta przygotuj sobie dużą blachę - taką, co jest na wyposażeniu piekarnika - wyłóż ją papierem do pieczenia. Po wyjęciu, nabieraj ciasto łyżeczką i formuj dłońmi kulki o średnicy ok. 3 cm. Każdą kulkę obtaczaj w sezamie, lekko spłaszczaj i układaj na blaszce, zachowując duże odstępy między ciasteczkami.