

smaczne ciasteczka



NIEGRUBNE18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 g
masło	375 g
żółtko jajek	4
cukier puder	3 łyżki
śmietana	5 łyżek
cukier	100 gram
cynamon	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania

1

Mąkę przesiać, zrobić w niej zagłębienie, brzegi zagłębienia posypać wiórkami masła. Do środka wlać żółtka i śmietanę z 3 łyżkami cukru pudru.

2

Całość posiekać posypanym mąką nożem na delikatną kruszonkę, szybko zagnieść chłodnymi rękami, przykryć i odstawić do schłodzenia.

3

Ciasto w 2 porcjach zagnieść szybko, aby było sprężyste i rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Ciasteczka wykrawać foremką lub radełkiem, posypać cukrem wymieszonym z cynamonem, ułożyć na blasze, wstawić do gorącego piekarnika i piec do zrumienienia. Po ostygnięciu ułożyć warstwami w blaszanym pudełku i użyć w ciągu 4 tygodni.