

Tradycyjne kruche ciasteczka

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
jajko	1 szt.
cukier kryształ	0,5 szklanki
masło zimne	1 kostka
cukier waniliowy	1 szt.
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski lub na stolnicę wyłóż kostkę zimnego masła oraz mąkę, masło posiekaj razem z mąką, dodaj następnie cukier kryształ oraz cukier waniliowy i jajko. Wszystko razem dokładnie zagnieć. Możesz ciasto zawinąć w folię i włożyć na co najmniej 30 minut do lodówki. Blachę do ciasta posmaruj masłem. Wychłodzone ciasto rozwałkuj podsypując mąką. Wykrawaj różne kształty z foremek. Ciasteczka piecz w temp. 180 stopni ok. 15 minut. Ciasteczka udekoruj lukrem lub roztopioną czekoladą.