

Waniliowe ciasteczka z Rudolfem



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

| | |
|---------------------------|------------|
| mąka pszenna | 350 g |
| masło | 180 g |
| cukier puder | 200 g |
| jajko | 1 |
| żółtko jaja | 1 |
| ekstrakt waniliowy | 2 łyżeczki |

Dodatkowo

| | |
|--------------------------|------|
| czekolada mleczna | 50 g |
| groszki czerwone | |
| klej spożywczy | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki dodajemy zimne, posiekane masło i pozostałe składniki. Zagniatamy jednolite, gładkie ciasto. Owijamy folią spożywczą i chłodzimy w lodówce przez 30 minut. Po schłodzeniu wałkujemy ciasto na grubość około 3 mm, delikatnie podsypując mąką.

Foremką wycinamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując niewielkie odstępy między ciastkami. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C i pieczemy przez 8-10 minut. Ciasteczka po wystudzeniu dekorujemy czekoladą. Noski przyklejamy klejem spożywczym.