# Ciasteczka biało-czarne



**MONIKA193**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka pszenna** | 250 gram |
| **masło** | 130 gram |
| **cukier waniliowy** | 1 opakowania |
| **jajko** | 1 sztuka |
| **cukier** | 3 łyżki |
| **kakao** | 2 łyżki |
| **mleko** | 1 łyżka |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dokładnie wymieszać: mąkę, proszek do pieczenia, tłuszcz, jajko, cukier waniliowy i zagnieść ciasto. Owinięte folią ciasta włożyć na 30 minut do lodówki. Wałkować na grubość 5 mm i wycinać ciasteczka. Ze środka każdego wyciąć mniejsze i uzupełnić wzór tak, aby otrzymać dwukolorowe ciastko. Piec na natłuszczonej i posypanej mąką blasze ok. 15-20 minut w temp. 180 stopni.