

Maślane ciasteczka.



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	100gr
cukier	200gr
jajko	1
laska wanili	1
mąka	280gr
brandy	2łyżki
proszek do pieczenia	pół łyżeczki
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić mikserem masło z cukrem. Rozciąć laskę wanilii i zeskrobać nożem czarne nasionka. Dodać do masła razem z jajem i brandy. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Dodać do masy maślanej i miksować krótko, tylko aż składniki się połączą. Podzielić na dwa placki, zawinąć w folię i schłodzić. Rozwałkować, aby miały grubość 3 mm, wyciąć kształty i ułożyć na natłuszczonym pergaminie. Piec przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. Ciastka nie powinny zbrązowieć!!!!!!!!!!!!!!