

Cytrynowe wiewiórki - kruche ciasteczka



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
margaryna	1/2 kostki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier puder	3/5 szklanki
żółtko jajek	2 sztuki
gęsta śmietana	2 łyżki
olejek cytrynowy	kilka kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki połączyć ze sobą.
- KROK 2 Wrobić jednolite ciasto. Gdyby kleiło się do rąk, należy dodać jeszcze trochę mąki.
- KROK 3 Powstałe ciasto rozwałkować. Foremką wyciąć ciasteczka.
- KROK 4 Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć na niej ciasteczka.
- KROK 5 Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 12-15 minut (ciasteczka mają być rumiane).
- KROK 6 Wyjąć i ostudzić. Jeśli ktoś chce ciasteczka można udekorować.