

Ciasteczka misie

**ALAAA**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miękkiego masła	200 g
cukru pudru	100 g
żółtko jajek	1 szt
cukru waniliowego	1 łyżeczka
mąki pszennej	230 g
kakao	30 g
lukier	
cukru pudru	3 łyżki
kakao	1 łyżeczka
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Masło utrzeć, dodać cukier puder i ucierać aż masa będzie kremowa i jasna. Dodać żółtko, cukier waniliowy i wymieszać. Dodać mąkę, chwilę miksować mikserem. Masę przełożyć na stolnicę i zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części do jednej dodać kakao i zagnieść a drugą część pozostawić białą. Ciasta wstawić na 2 godziny do lodówki. Ciasta wyjąć z lodówki zagnieść w rękach żeby trochę zmiękło i rozwałkować na grubość około 2-3 mm. Dosyć mocno podsypywać mąką żeby się nie przyklejało.
- KROK 2** Wycinać kółka o średnicy 6 cm i 3 cm. Z małych przyklejamy buźkę a drugi kroimy na pół i przyklejamy jako uszy. Ciasteczka ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 10 min w 170 st z termoobiegiem.

KROK 3

Zimne ciasteczka udekorować lukrem. Lukier: do cukru pudru dodać mleko i wymieszać. Lukier powinien być dosyć gęsty żeby się nie rozpląwał. Białym lukrem udekorować ciasteczka, później dodać kakao i udekorować kakaowym lukrem. Czas pieczenia może być inny w każdym piekarniku, trzeba pilnować żeby ciasteczka się nie przypaliły. Z porcji zrobiłam 25 miśków.