# Maslane ciasteczka



**SARENKA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka pszenna** | 2 szklanki |
| **cukier** | 1 szklanka |
| **miękkie masło** | 100 g |
| **jajko** | 1 |
| **cukier waniliowy** | 1 lyzeczka |
| **wódka** | 2 lyzki |
| **proszek do pieczenia** | 1 lyzeczka |
| **sól** | 1/2 lyzeczki |
| **maka do posypania stolnicy** | |
| **papier do pieczenia** | |
| **aromat rumowy** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miekkie maslo ucieramy mikserem z cukrem i cukrem wanilinowym. Make przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Caly czas ucierajac, dodajemy jajo, a nastepnie 2 lyzki wódki i aromat. Do zmiksowanych skladnikow dodac make i sól, wyrobic reka do otrzymania gladkiego ciasta. Z ciasta formujemy kule, ktora owijamy w folie spozywcza i wkladamy na 20 minut do lodówki. Ciasto rozwalkowujemy na posypanej maka powierzchni i wycinamy dowolne ksztalty. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni i na papierze do pieczenia ukladamy ciastka, zachowujac 5 mm odstep miedzy nimi. Pieczemy 12-15 minut, w zaleznosci od piekarnika i od efektu jaki chcemy osiagnac. Krótsze pieczenie - ciastka beda jasne i miekkie, dluzsze pieczenie - ciastka ciemniejsze i dosc twarde. Clasteczka sa aromatyczne i smaczne. Trzeba je przechowywac w szczelnie zamknietym pojemniku, aby nie chlonely zapachow i wilgoci.