

Ciasteczka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 szt
mąki	1,5 szklanki
płatki owsiane	1 szklanka
cukier puder	3/4 szklanki
ziarna słonecznika, dyni	1 szklanka
cukier wanilowy mały	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziarna uprażyć na suchej patelni, aż będą jasnożółte. Masło wymieszać mikserem w misce z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i proszkiem do pieczenia. Dodać ostudzone ziarna słonecznika, dyni, płatki owsiane szczyptę soli i jeszcze raz wymieszać najlepiej drewnianą łyżką. Wsypać mąkę i zagnieść ciasto, ma być miękkie i tłuste. Uformować kulki delikatnie spłaszczyć. Kłaść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temp. 175 stopni, przez 15-20 minut. Po upieczeniu ciastka mają konsystencję kruchą, dopiero później sztywnieją.