

Krucze paluszki maślane



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	350 g
brązowy cukier	175 g
mąka	500 g
cynamon	1 łyżeczka
brązowy cukier	150 g (do obtoczenia paluszków)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masło ucierać z cukrem do jego całkowitego rozpuszczenia. Dodać w 2 lub 3 porcjach mąkę, dokładnie wymieszać, wyrobić ciasto i odstawić do schłodzenia

2. Ciasto ponownie zagnieść, na posypanej mąką stolnicą rozwałkować na grubość 2 cm, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze.

3. Włożyć na środkowy poziom gorącego piekarnika i upiec. Natychmiast po upieczeniu pokroić w paski szerokości palca. Cukier wymieszać z cynamonem i obtoczyć w nim jeszcze ciepłe paluszki, następnie maślane paluszki ułożyć warstwami w blaszanym pudełku na herbatniki. Przechowywać zamknięte w chłodnym miejscu nie dłużej niż 4 tygodnie.