

ciasteczka cynamonowe lub imbirowe



AGNIESZKA186



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	200 gram
mąki ziemniaczanej	1 łyżka
cukru pudru	200 gram
proszku do pieczenia	pół łyżeczki
jajko	3 całe
imbir	1 łyżeczka
cynamon	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ucieramy jajka z cukrem na pulchna masę. Przesiewamy obie maki mieszamy z proszkiem do pieczenia oraz cynamonem lub imbirem i cały czas ucierając dodajemy do masy. Otrzymujemy dość rzadkie ciasto. Na blache wysmarowaną tłuszczem nakładamy łyżką porcję ciasta które rozlewają się w równe okrągłe ciasteczka lub formujemy je w kształty wykrojone z ulubionych foremek. Odstawiamy w ciepłe miejsce i pieczemy 7-10 minut w temperaturze 160 stopni celcjusza do ciasteczek polecam szklankę nekataru owocowego smacznego!