

Kruche ciasteczka do kawy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	70 g
margaryna	150 g
mąka	210 g
śmietana	4 łyżeczki
sól	do smaku
cukier	do smaku
jajko	1 sztuka
wódka	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysypujemy mąkę na stolnicę dodajemy cukier i margarynę - siekamy drobno. Następnie dodajemy żółtko, śmietanę, wódkę oraz szczyptę soli i zagniatamy. Ciasto zawijamy folią i wstawiamy do lodówki na ok 60 minut. Schłodzone ciasto rozwałkuj a następnie powycinaj za pomocą foremek ciasteczka. Piec w temp. 180-200°C ok 20-25 min. Pod koniec pieczenia posmaruj białkiem ciasteczka i posyp cukrem, najlepiej grubym. Smacznego !!