

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasteczka maślane

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
15	dkg	masło	
15	dkg	cukier	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
2	szt	jajko	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	

Przepis Masło utrzeć na puszystą masę z cukrem i całymi jajkami. Zmiksować z 0.25 mąki, a resztę mąki i proszek dodać do miski i ładnie zagnieść łąpkami, tak żeby składniki się połączyły. Ciasto wywałkować na grubość ok. 4 mm i wykrawać radełkiem romby, kwadraty, prostokąty, trójkąty, co tam sobie chcecie, albo kółka szklanką. Rozłożyć na dużej blasze wyłożonej sreberkiem do pieczenia. Między ciasteczkami zostawić półtora centymetrowe odstępy, bo trochę urosną! Każde ciastko ponakłuwać widelcem i wsadzić do piekarnika na około 10 - 15 min., w temp. 150 - 160°C. Jeśli macie piekarnik elektryczny, to pieczcie w tej niższej temperaturze najpierw na podgrzewaniu dół-góra, a od połowy pieczenia sama góra. Wierzch ciasteczek pozostanie dość jasny, spód się odrobinę przyrumieni, wtedy je wyciągamy i albo pochłaniamy na ciepło, bo są bardzo smaczne albo, jeśli mamy silną wolę wkładamy do puszek na potem :-). Składniki

50 dkg mąki pszennej, 15 dkg masła (nie żadnej margaryny!), 15 dkg cukru, cukier waniliowy, 2 jaja, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.