

CIASTECZKA Z HAFTEM LUB MOTYWEM ZIMOWYM

- ✓ Zimne masło- 3/4 kostki
- ✓ Żółtko – 1
- ✓ Mąka pszenna- 1 szklanka
- ✓ Mąka ziemniaczana- 2 płaskie łyżki
- ✓ Cukier- 1/3 szklanki
- ✓ Szczypta soli

SPOSÓB WYKONANIA

- ✓ Zagniatamy wszystkie składniki w jedną kulę ciasta, owijamy w folię i wkładamy do lodówki na 30 min lub dłużej
- ✓ Odrzynamy po kawałku ciasta, kładziemy na podsypnym mąką blacie i rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 centymetra
- ✓ Wykrawamy foremkami ciasteczka o różnych kształtach
- ✓ Odciskamy na ciasteczkach wzory z pieczętek lub wykonujemy je sami (co tylko sobie wymarzymy). Dobra rada: pieczętki obsypujemy w mące, aby dobrze się odcisnęły i nie przykleiły do ciasta.
- ✓ Kładziemy ciasteczka na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym
- ✓ Wkładamy do piekarnika i pieczemy w temp. 180 stopni ok. 13 minut do lekkiego zrumienienia
- ✓ Zajadamy ze smakiem. Smacznego!