



Ciasteczka

 6 porcji

 1 godzina

Składniki

- 200 g miękkiego masła
- 3 g soli
- 60 g cukru pudru
- 10 g mleka w proszku
- 60 g skrobi
- 160 g mąki

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 200 g masła i 60 g cukru pudru w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 3 g soli, 160 g mąki, 60 g skrobi, 10 g mleka w proszku.

5

Zmiksuj.

6

Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego, połóż papier do pieczenia na blasze. Za pomocą rękawa cukierniczego uformuj na blaszce niewielkie kulki. Pamiętaj, że podczas pieczenia ciasteczka zwiększają swoją wielkość, dlatego pozostaw między nimi odpowiednią ilość miejsca.

7

Rozgrzej piekarnik do 140°C, włóż blachę do piekarnika i piecz około 30 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

8

Gotowe do podania! Smacznego!