






Krucze ciasteczka

 6+ porcji  81 min


Składniki

- 300 g mąki
- 1 g proszku do pieczenia
- 170 g masła
- 120 g cukru
- 10 g cukru waniliowego
- 2 jajka
- 2 ½ śmietany
- Szczypta soli

Przygotowanie

 Do naczynia miksującego wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy, miękkie masło, jajka, śmietanę, szczyptę soli.

 1 min  6

 Ciasto wyjmij z naczynia miksującego i wstaw do lodówki na 60 minut. Następnie rozwałkuj je na grubość 5mm i foremką wykrój ciastka. Ułóż na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem i piecz na jasnożółty kolor przez 15-20 minut, w temperaturze 180°C.

 Ciastka można ozdobić płatkami migdałowymi lub nitkami polewy czekoladowej.