

Ciasteczka



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **304** Ocena: **1702**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 200 g
- Cukier 100 g
- Margaryna do pieczenia schłodzona 75 g
- Jajko 1 szt.
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki siekać razem aż do częściowego połączenia składników.
- 2 Posiekane składniki zagnieść dłońią. Powinno powstać jednolite ciasto.
- 3 Ciasto rozwałkować na blacie posypanym mąką na grubość około 3-4 mm.
- 4 Foremkami wykrawać ciastka i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 5 Okrawki ciasta zagnieść jeszcze raz, rozwałkować i znowu wykroić kolejne ciastka. W taki sposób wykorzystać okrawki z każdego kolejnego rozwałkowanego kawałka ciasta.
- 6 Ciasteczka piec w temperaturze około 170 stopni Celsjusza przez około 10 minut.
- 7 Po upieczeniu ciastka zdjąć z blachy i odstawić do wystudzenia.
- 8 Wystudzone ciastka można ozdobić w dowolny sposób. Moje są ozdobione pisakami cukrowymi.

Twoje notatki do przepisu: