

Ciasteczka kruche Lentilki



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **466** Ocena: **4408**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Masło w temperaturze pokojowej - 150g
- Mąka pszenna - 300g
- Cukier - 120g
- Jajko - 1szt
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Mleko - 2 łyżki
- Lentilki (Lentilky) - 80g

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy z cukrem. Dodajemy po kolei resztę składników. Zagniatamy ręcznie lub z pomocą miksera. Mieszamy krótko, tylko aby składniki się połączyły.

Z ciasta odrywamy kawałki, formujemy kulki, spłaszczamy lekko i kładziemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wyszło mi 16 szt. Ciastka rozkładamy w dużych odległościach od siebie, bo sporo urosną.

W każde ciasteczko wciskamy Lentilki. U mnie są 3, bo niestety kupiłam małą paczkę 30g. Spokojnie można do każdego ciasteczka dać 4 Lentilki.

Pieczemy w 180 stopniach przez 20 minut.

Ciasteczka muszą ostygnąć, a najlepsze są następnego dnia.



Twoje notatki do przepisu:

