

# Ciasteczka maślane

Autor: **Mdelicious**Przepisów: **22** Ocena: **471**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 120g masła
- 80g cukru
- 1 jajko
- 250g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 tabliczka czekolady deserowej
- 1-2 łyżki cukru waniliowego
- dodatkowo, na przykład suszone owoce

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Ucieraj masło z cukrem. Dodaj jajko. Następnie powoli dodawaj przesianą mąkę i pozostałe sypkie składniki. Posiekaj drobno czekoladę i dodaj na końcu wraz z suszonymi owocami, jeśli masz ochotę. Formuj małe kulki. Rozłóż je na blaszce i delikatnie rozgnieć dłońmi do odpowiedniego kształtu. Ciasteczka powinny być gotowe po 12 minutach. Zglądaj do nich czasem, by się nie przypaliły.  
Uwaga: Im ciemniejsze, tym twardsze, ale 12 minut to minimum.

## Twoje notatki do przepisu: