

Ciasteczka maślane



Autor: **wiola1100**
Przepisów: **129** Ocena: **4858**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 3 niepełne szklanki
- masło albo margaryna, 25 dag.
- cukier, szklanka
- sok i otarta skórka z, 1 cytryny
- śmietana, 2 czubate łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- olejek cytrynowy, 1 łyżeczka
- kakao, czubata łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Utrzeć miękkie masło dodać cukier, sok i skórę, olejek cytrynowy, śmietanę. Mąkę wymieszać z proszkiem dodać do utartej masy maślanej i zagnieść ciasto (ciasto jest dość luźne): połowę ciasta wymieszać z łyżeczką kakao. Brać po kawałku ciasta zrobić małą kuleczkę po czym ją rozplaszczyc i położyć na blachę wysmarowaną tłuszczem ponacinać nożem niegłębokie paseczki. Ciasteczka piec ok. 15 minut w 180 stopniach. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: