

# Korzenne ciasteczka



Autor: **paolinczka**  
Przepisów: **66** Ocena: **291**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 większe łyżki przyprawy korzennej do piernika 300g mąki 100g cukru pudru 1 żółtko, szczypta soli 1 łyżka rumu 200g masła

## Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto wrzucić do malaksera i miksować około minutę. Wyłożyć ciasto na stolnicę i wyrobić ciasto. Włożyć do miski, przykryć ścierką, włożyć do zamrażalnika na 30-40 minut.
2. Stolnicę obsyp mąką. Wyłóż ciasto i ponownie je wyrób. Ciasto rozwałkuj i wykrawaj za pomocą foremek.
3. Ciasteczka wyłóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w 180 stopniach przez około 10 minut – aż ciastka nabiorą złotego koloru.
4. Ciastka ostudź na kratce.

## Twoje notatki do przepisu: