

Kruche ciasteczka



Autor: **kaktu**
Przepisów: 5 Ocena: 61

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 250 g zimnego masła
- 330 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżka wody
- cukier waniliowy (1 lub 2 opakowania - do smaku)

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki włożyć do dużej miski i posiekać a potem zagnieść i uformować kulkę, którą owinięta w folie spożywczej wkładamy do lodówki na 30min lub do zamrażarki na 15 minut.



- 2 Następnie ciasto układamy na blat (stolnice) i wałkujemy cienko, podsypując mąką.

Nagrzewamy piekarnik do 190 stopni

- 3 Wycinamy ciasteczka i układamy na papierze do pieczenia w małych odstępach , bo ciastka trochę pęcznieją a nie rosną na boki.

Pieczemy około 7 minut , u mnie piekarnik z termoobiegiem.

Studzimy i zabieramy się do dekoracji :) Bardzo dobrze do tego nadają się pisaki Dr Oetkera

Twoje notatki do przepisu: