

# Kruche Ciasteczka.



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **586** Ocena: **12047**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 125 g masła
- 125 g smalcu
- duży cukier waniliowy
- opcjonalnie płaska łyżeczka cynamonu ulubiony aromat
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko L
- 1 żółtko

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko do miski, wsypać cukry wymieszać, wrzucić posiekane masło i smalec, wbić jajko i żółtko, następnie szybko zagnieść, gotowe ciasto zawinąć w folie i wrzucić na godz. do lodówki lub na pół godz. do zamrażalnika. Ja niestety nie mam maszynki tak więc ciasto po schłodzeniu rozwałkowałam, i wykrawałam ciasteczka, które układałam na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasteczka pieczemy w temp. 170 C 8-10 min. do zrumienienia. Ciasteczka przechowujemy w zamkniętej puszcze do świąt, kilka dni przed lukruje i posypuje wiórkami kokosowymi.

## Twoje notatki do przepisu: