

Lawendowe ciasteczka



Autor: **zapach_lawendy**
Przepisów: 24 Ocena: 462



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- masło (w temp. pokojowej), 210 g
- cukier puder, 3/4 szklanki
- żółtko, 1
- sól, szczypta
- kwiaty lawendy, 1 łyżka suszonych lub 2 łyżki świeżych
- cytryna, otarta skórka z cytryny lub 1 łyżka soku z cytryny
- mąka, 1,5 szklanki
- mąka ziemniaczana, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki zagnieść, podzielić na 2 części. Z każdej uformować wałek grubości około 3 - 3,5 cm, owinąć folią, włożyć do lodówki na 2 h (można trzymać w lodówce do 3 dni).
- 2 Schłodzone ciasto wyjąć, pokroić na 5 - 7 mm plasterki (jeśli będą trochę niekształtne, nie martwić się - podczas pieczenia kształt się wyrówna).
- 3 Wszystkie składniki zagnieść, podzielić na 2 części. Z każdej uformować wałek grubości około 3 - 3,5 cm, owinąć folią, włożyć do lodówki na 2 h (można trzymać w lodówce do 3 dni).
- 4 Schłodzone ciasto wyjąć, pokroić na 5 - 7 mm plasterki (jeśli będą trochę niekształtne, nie martwić się - podczas pieczenia kształt się wyrówna).
- 5 Piec około 12 - 14 minut w temperaturze 170°C (zostawiać odległość pomiędzy ciastkami - powiększają się na boki). Studzić na kratce.

Twoje notatki do przepisu: