

Ciasteczka miętowe



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **176** Ocena: **21918**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 łyżeczki posiekanych listków mięty
- 150g mąki pszennej
- 150g brązowego cukru
- 100g miękkiego masła
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucam pokrojone w kostkę, miękkie masło, dodaję cukier i ucieram. Tym razem pomagam sobie mikserem. Dodaję jajko i aromat waniliowy. Przez chwilę wszystko miksuję, aż składniki ładnie się ze sobą połączą.
- 2 Do drugiej miski przesiewam mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodaję ją stopniowo do reszty składników i mieszam – robię to drewnianą łyżką, ale można też wyrobić ciasto ręką. Na samym końcu dodaję posiekane listki mięty – pachną odurzająco! Jeszcze raz wszystko delikatnie mieszam.
- 3 Z ciasta formuję nieduże kulki, a następnie spłaszczam je i układam na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w dosyć dużych odstępach, bo ciasteczka nam ładnie podrosną podczas pieczenia. Wkładam wszystko do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 15 minut.
- 4 Gotowe, lekko przestudzone na kratce ciasteczka, dekoruję czekoladową polewą – czekolada doskonale komponuje się ze smakiem mięty. Do ciasta można również dodać pokruszoną czekoladę lub kakao – wtedy nasze ciasteczka wyjdą mega czekoladowe.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: