

Ciasteczka miętowe

Autor: **KORAL**Przepisów: **799** Ocena: **15555**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- miękkie masło 150 g
- cukier puder 30 g
- mąka pszenna 220-250 g
- świeża mięta 10 g
- bratki i floksy do przybrania

Sposób przygotowania:

- 1 Listki mięty rozdrabniamy z malakserze.
Dodajemy miękkie masło, cukier puder i początkowo 220 g mąki.
- 2 W miarę potrzeby dosypujemy mąkę.
Należy pamiętać że im mniej dodamy mąki, tym bardziej chrupiące będą ciasteczka.
Ciasto zawinąć w przezroczystą folię i schłodzić.
Na blat obficie posypany mąką, kładziemy ciasto, przykrywamy folią, wałkujemy na grubość 3/4-1 cm, i wykrawamy dowolne wzory.
- 3 Ciasto jest dość miękkie, i jeśli chcemy na górze zrobić ozdobny wzór dobrze jest wierzch lekko podsypać mąką.
Kwiaty do ciasteczek przyklejamy na wodę.
Ciasteczka przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
Pieczemy w 190 C około 12 minut.
Powinny mieć delikatnie beżowy kolor.

Twoje notatki do przepisu: