

# Ciastka wykrawane



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **509** Ocena: **6840**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- **CIASTO:**
- -6 jajek -150 g. cukru pudru -3 łyżki kakao
- -250 g. masła lub margaryny-1 cukier waniliowy
- -300 g. mąki-3 płaskie łyżeczki proszku do piecz.
- **LUKIER CYTRYNOWY:**
- -200 g. cukru pudru -2 łyżki soku z cytryny
- -olejek rumowy-parę kropli -ok.3 łyżek gorącej wody.

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Masło zmiksować z cukrem i wanilią. Dodawać po jajku i zmiksować. Przesiać do tego mąkę z proszkiem i kakao. Wymieszać i rozsmarować na blaszkę 30x40cm.(z papierem do pieczenia).
- 2 Piec ok.25 min. w 175\*.C
- 3 lukier: Puder wymieszać z sokiem, olejkiem i gorącą wodą na lejącą papkę.Posmarować jeszcze ciepłe ciasto.
- 4 Zaraz też ciepłe pokroić.Można pokroić w batoniki. Można w trójkąty itp.
- 5 Najładniejsze są jednak wykrawane księżyce. Przekładam ciasto wraz z papierem na stolnicę, polewam ciepłe lukrem. Zaraz szklanką czy okrągłą foremką wykrawam od boku i przesuwam to wycięte ciastko do przodu kilka centymetrów. Następne wykrawam i przesuwam itd. Tak rządkiem po rządkiem, trzeba się śpieszyć bo polewa szybko zastyga i będzie się łamać. To są moje ekspresowe ciasteczka, często piekę wnukom, bo przepadają za nimi.

## Twoje notatki do przepisu: