

Cynamonówki



Autor: **agolinka2010**
Przepisów: **18** Ocena: **290**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka zwykła, 75 dag
- mąka zwykła (do posypania), 5 dag
- cukier, 38 dag
- margaryna, 38 dag
- jajka, 4 sztuki
- cukier waniliowy, 2 opakowania
- proszek do pieczenia, 4 łyżeczki
- cynamon, 2 łyżki
- czekolada deserowa, 2 sztuki
- bakalie (rodzynki, migdały, orzechy włoskie)

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Siekamy z margaryną, cukrem ,cukrem waniliowym i cynamonem. Wbijamy jajka , a następnie energicznie zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.
- 2 Ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy na ok. 5 -mm placek. Foremkami wykrwamy wzorki.
- 3 Pieczemy ok.10 minut (aż ciastka ładnie się ładnie zarumienią)w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni. Gorące zdejmujemy z blachy i układamy na tacy.
- 4 Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Gdy się rozpuści - małą łyżeczką nakładamy niewielką ilość na ciasteczka. Gdy nałożymy czekoladę przychodzi czas na nałożenie bakali. (orzechy włoskie należy posiekać)Odstawić do zastygnięcia czekolady. Smacznego:)))

Twoje notatki do przepisu: