

Maślane ciasteczka z lentilkami

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5082**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka pszenna 400 gram
- Cukier 150 gram
- Jajka 2 szt.
- Cukier wanilinowy 1 łyżka
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Masło 200 gram
- Lentilki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło z cukrem i cukrem wanilinowym ucieramy na gładką i białą masę. Dodajemy do tego jajka i miksujemy.
- 2 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo wsypujemy do utartego masła (stale miksując).
- 3 Z ciasta formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego, kładziemy je na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia, spłaszczamy i układamy lentilki. Pieczemy ok. 15 minut w temp. 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: