

# pyszne ciasteczka

Autor: **sikorka21**Przepisów: **27** Ocena: **3169**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka krupczatka, 20 dkg
- cukier, 1/3 szklanki
- masło, 10 dkg
- proszek do pieczenia, łyżeczka płaska
- jajko, 1 szt
- kokos lub sezam, pół szklanki
- płatki migdałowe
- sól, szczypta
- olejek waniliowy lub cytrynowy, kilka kropli

## Sposób przygotowania:

- 1 Łączymy mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Do miski wkładamy masło i rozcieramy je widelcem. Dosypujemy cukier - rozcierając w dalszym ciągu. Następnie całe jajko, kilka kropli olejku waniliowego lub cytrynowego i kokos. Do gotowej masy wsypujemy powoli mąkę, wyrabiając widelcem masę tak, by wszystkie składniki były połączone. Dolewamy 2 łyżki zimnej wody i dokładnie mieszamy raz jeszcze. Stolnicę posypujemy lekko mąką i z ciasta formujemy średniej grubości wałek. Ostrożnie zawijamy wałek w folie aluminiową i odstawiamy do lodówki na godzinę. Układamy je równo ponieważ ciasto jest bardzo miękkie. Gdy ciasto robi się twarde (ok. 1 godz) kroimy je na plasterki grubości 0,5 - 0,7 cm. Lekko rozplaszczamy dłonią i wciskamy jeszcze na wierzch wiórki kokosowe. Połowe ciastek zamiast kokosu można udekorować płatkami migdałowymi. Ważne żeby wykonywać wszystkie czynności szybko - bo ciasto szybko mięknie i zaczyna kleić się do rąk. Układamy ciastka od razu na posmarowanej masłem blasze i wkładamy do naprawdę dobrze ogrzanego piekarnika. Po 15 min. powinny być ładnie, na złoto upieczone Ciasteczka tego typu możemy urozmaicać w przepisie dałam pomysł na dodatek kokosowy, migdałowy lub tak jak na zdjęciu sezam.

## Twoje notatki do przepisu: