

# Zakręcone ciasteczka maślane



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3407**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- masło, szklanka
- cukier, szklanka
- ekstrakt z wanilii, 2 łyżeczki
- białka, 2
- sól, łyżeczka
- mąka, 3 1/4 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce ucieramy masło (nie może być prosto z lodówki) na puszystą masę, można do tego użyć miksera włączając go na najwyższe obroty. Pod koniec ucierania dodajemy cukier i łączymy. Następnie dodajemy ekstrakt z wanilii oraz białka i ubijamy na niskich obrotach miksera. Gdy masa jest puszysta i jasna należy dodać mąkę wymieszaną z solą i połączyć składniki. Z przygotowanego ciasta formujemy kulki ok. 30g każda (powinno wyjść około 30 kuleczek). Można wykorzystać też gałkownice do lodów, wtedy mamy pewność, że kulki są tak samo duże. Z każdej kuleczki formujemy wałeczek o dł. około 16-17 cm, następnie łapiemy za środek wałeczka i przekręcamy 2-3 razy. Ciasteczka układamy na wyłożonej papierem blaszce, 180 C przez ok. 15 min. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: