

ANIA STARMACH

Ciasteczka maślane

Co kupić?

- 50g cukru
- 120g masła
- 160g mąki pszennej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- cukier do obsypania ciasteczek

Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 190°C.
2. W misce wymieszaj cukier, cukier waniliowy, masło i mąkę – powinieneś uzyskać miękkie ciasto kruche.
3. Z ciasta lep małe kuleczki (mniejsze od orzechów włoskich, większe od laskowych).
4. Do głębokiego talerza wsyp cukier i obtaczaj w nim kuleczki z ciasta.
5. Na blachę wyłóż papier do pieczenia, każdą kuleczkę lekko spłaszcz i ułóż na papierze.
6. Zachowaj odstępy, bo ciastka nieco się rozrosną.
7. Piecz 10 minut.
8. Pozwól ciastkom ostygnąć na kratce do pieczenia. Ciastka po wyjęciu z pieca będą bardzo delikatne, a z czasem stwardnieją.