

# ANIA STARMACH

## Piegowate ciasteczka

### Co kupić?

- 150g miękkiego masła
- 150g cukru
- 300g mąki
- 1 jajko
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 0.5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 100g kolorowych cukierków czekoladowych

### Jak przygotować?

1. Wymieszaj mąkę wraz z sodą i cukrem waniliowym. Mikserem utrzyj miękkie masło z cukrem, dodaj jajko, a potem stopniowo dodawaj mąkę.
2. Ciasto zawiń w przezroczystą folię i włóż na 5 minut do zamrażarki. Na blasze połóż arkusz papieru do pieczenia.
3. Z ciasta formuj małe kuleczki, układaj je na blasze. Każdą kulkę lekko spłaszcz i wciśnij w nią kilka kolorowych cukierków.
4. Piecz ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Ciasteczka zaraz po upieczeniu będą miękkie, ale z czasem stwardnieją, dlatego należy je studzić na kratce z piekarnika.