

# ANIA STARMACH

## Krucze ciasteczka

### Co kupić?

- 250g mąki pszennej
- 120g cukru pudru
- 125g masła
- 2 łyżki kakao
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

### Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni.
2. Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
3. Na stolnicę lub do miski wsyp mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia.
4. Dodaj posiekane masło, jajko, cukier puder. Całość wymieszaj, zagniatając rękami.
5. Gdy ciasto zacznie się kleić, podziel na 2 części. Jedną część uformuj w kulkę, zawiń w folię i włóż do lodówki.
6. Do drugiej części ciasta dodaj kakao, wyrabiaj w misce, aż ciasto będzie miało jednolity kolor. Uformuj je w kulkę, zawiń w folię i włóż na godzinę do lodówki.
7. Po godzinie rozwałkuj obie części, podsypując blat odrobiną mąki.
8. Przygotuj foremki do wykrawania ciastek – mniejsze i większe (np. duże i małe gwiazdki, serduszka, okręgi).
9. Z obu mas wytnij na początku duże ciastka.
10. Następnie na środku ciastek wytnij mniejszą foremką kolejny otwór.
11. I teraz: możesz upiec duże ciastka z otworem i małe osobno lub możesz małe ciastka o czekoladowym kolorze włożyć w środek tych jasnych i odwrotnie.

# ANIA STARMACH

12. Takie dwukolorowe ciastka przelóż na blachę. Piecz około 12 minut.