



NAJPROSTSZE KRUCHE CIASTECZKA

Potrzebne składniki:

2 JAJKA

PÓŁ SZKLANKI CUKRU

3 SZKLANKI MĄKI

KOSTKA MASŁA

OPAKOWANIE CUKRU WANILINOWEGO

DWIE ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA



- 1.PRZYGOTUJ WSZYSTKIE POTRZEBNE SKŁADNIKI
- 2.MASŁO POKRÓJ NA MAŁE KAWAŁECZKI
- 3.WSZYSTKIE SYPKIE SKŁADNIKI WSYP DO MISKI
- 4.DODAJ DO NICH POKROJONE MASŁO I JAJKA
- 5.WYRÓB WSZYSTKO NA GŁADKĄ MASE
- 6.WŁÓŻ WYROBIONE CIASTO NA 0,5 GODZINY DO LODÓWKI -
DZIĘKI TEMU KRUCHE CIASTECZKA NAPRAWDĘ BĘDĄ KRUCHE I
ŁATWIEJ BĘDZIE JE PRZYGOTOWAĆ
- 7.POSYP STOLNICĘ ODROBINĄ MAKI I WYŁÓŻ CIASTO
- 8.ROZWAŁKUJ JE NA CIENKI PLACEK
- 9.WYKRAWACZAMI DO CIASTEK WYCINAJ RÓŻNE KSZTAŁTY
- 10.UKŁADAJ JE NA WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA BLASZCE
- 11.WŁÓŻ BLACHĘ DO NAGRZANEGO DO 200 STOPNI CELSJUSZA
PIEKARNIKA (FUNKCJA TERMOOBIEG)
- 12.CIASTECZKA PIECZ OKOŁO 12-15 MINUT