



Tekst i zdjęcie: **janettejones** - Kuchcik (100)

## **Śmietankowe ciasteczka**

Przepis nie jest mojego autorstwa (a szkoda).

Ciasteczka są bardzo pyszne i kruche.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- cukier, 6 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- śmietana, 5 łyżk.
- masło, 25 dag
- mąka pszenna, 27 dag

### **Sposób przygotowania:**

Miękkie masło, mąkę, żółtko i śmietanę zagniatamy. Zagniecione ciasto podsypujemy mąką i wałkujemy na dość cienki "placek". Wycinamy ciacha (u mnie kółeczka). Układamy je na blaszce posmarowanej margaryną lub wyłożonej pergaminem. Smarujemy je roztrzepanym jajkiem i obficie posypujemy cukrem. Część ciach dodatkowo posypałam cukrem cytrynowym i czekoladowymi wiórkami. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175 stopni do zarumienienia.

