



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, żółtka 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.

