

Herbatniczki

Wpisany przez Grażyna

wtorek, 11 listopada 2008 10:20 - Poprawiony wtorek, 11 listopada 2008 10:37



Herbatniczki

Wpisany przez Grażyna

wtorek, 11 listopada 2008 10:20 - Poprawiony wtorek, 11 listopada 2008 10:37

Herbatniczki

200 g mąki

70 g cukru pudru

140 zimnego masła

2 żółtka

2 łyżki startej skórki z cytryny lub 1 cukier waniliowy

Ze składników zagniatasz kulę. Owijasz folią i na godz. wkładasz do lodówki.

Rozwałkujesz pomiędzy pergaminem lub posypując mąką (ja robiłam to małymi kawałkami, bo nie potrafię rozwałkować takiej kuli).

Wycinasz foremką ciasteczka grube na 4 mm.

Piekarnik nagrzewasz do 180 stopni i pieczesz ciasteczka na blasze 12 - 15 min.

Trzeba kontrolować, bo niektóre były szybciej gotowe. Zależy od piekarnika.

Zdobisz wg uznania lukrem i posypką lub nie zdobisz niczym.

Wyszło mi około 120 ciasteczek.

Herbatniczki

Wpisany przez Grażyna

wtorek, 11 listopada 2008 10:20 - Poprawiony wtorek, 11 listopada 2008 10:37

Smacznego!

Pierwszy raz w życiu zrobiłam ciasteczka. Był to prezent imieninowy dla Marcina 🍪

