

Ciasteczka



Składniki (na dwie blachy ciastek):

- 200g miękkiego masła
- ¾ szklanki cukru
- 1 żółtko
- 2 szklanki mąki
- Szczypta soli
- Posypka



Pamiętaj, żeby nie dotykać gorącego pieca. Do włożenia i wyjęcia ciasteczek poproś osobę dorosłą.

Lukier:

- 1 białko
- 1 szklanka cukru pudru
- Barwniki spożywcze w żelu

Naczynia:

- Mikser
- Miska
- Łyżka
- Widelec

Przygotowanie:

1. Masło zmiksować z cukrem, aż do momentu, w którym masa stanie się puszysta.
2. Dodać żółtko do masy dalej miksować.
3. Przesiać mąkę z solą, następnie stopniowo dodawać do masy.
4. Ugnieść masę i sformować w kulkę.
5. Owinąć ciasto folią spożywczą i wstawić do lodówki na godzinę, lub więcej.
6. Rozwałkować ciasto, a następnie wyciąć różne kształty.
7. Włożyć do piekarnika, piec przez 10-12 minut w 180 stopniach.
8. Ostudzić ciasteczka.

Przygotowanie lukru :

1. Białko roztrzepać widelcem z cukrem pudrem, do powstania gęstego lukru.
2. Podzielić lukier na części i wlać do oddzielnych misek.
3. Każdą część pobarwić na inny kolor.

Ostudzone ciasteczka można udekorować lukrem i posypką. Najlepiej rozsmarować lukier łyżką.

— — — **SMACZNEGO** — — —

