



Cytrynowe wiewiórki - kruche ciasteczka

 Wafelek2601


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

mąka - 2 + 1/2 szklanka

żółtka - 2 szt.

margaryna - 1/2 kostka

gęsta kwaśna śmietana - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka olejek cytrynowy - kilka kropel

cukier puder - 3/5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki połączyć ze sobą, wyrobić jednolite ciasto. Gdyby kleiło się do rąk, należy dodać jeszcze trochę mąki.

KROK 2: Powstałe ciasto rozwałkować. Foremką wyciąć ciasteczka.

KROK 3: Blaszki wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć na niej ciasteczka.

KROK 4: Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 12-15 minut (ciasteczka mają być rumiane).

KROK 5: Wyjąć i ostudzić. Jeśli ktoś chce ciasteczka można udekorować.