Ciasteczka maślane z makiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa jasna lub zwykła pszenna - 400 g
- masło - 200 g
- mak niebieski - 1 łyżka
- jaja - 2 szt.
- proszek do pieczenia (opcjonalnie) - 1 i 1/2 łyżeczka
- erytrytol / ksylitol - 100 g
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka
- jogurt - 2 łyżka
- sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło podziel w kostki i dodaj do malaksera (możesz też zagnieść ręcznie) wsyp mąkę i resztę suchych składników. Zmieszaj. Kiedy powstanie konsystencja mokrego piasku dodaj jogurt i wbij jajka. Wymieszaj krótko do połączenia się składników. Ciasto przełóż na stolnicę, uformuj kulę i rozwałkuj na ok. 0,5 cm. Wycinaj ciastka. Układaj na blasze wyłożonej papierem i piecz w 180 st. C przez 10-11 minut. Wyjdą 2 blaszki.
Jeśli ciasto będzie się kleiło to włóż go do lodówki na 30 minut i potem rozwałkuj. Moje ciastko się nie kleiło, ale lekko posypałam mąką.