




Ciasteczka maślane

 MagdalenaKK

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

jajko - 1 szt.
zimne masło - 200 g
cukier puder - 120 g

mąka pszenna typ 450 - 450 g
sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmiksować jajko z cukrem pudrem. Następnie dodać masło. Gdy składniki się połączą dodać przesianą mąkę i szczyptę soli. Wszystkie składniki wyrobić, aż powstanie kula. Następnie owinąć ją folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez godzinę.

KROK 2: Po schłodzeniu ponownie wyrobić ciasto. Następnie podsypać lekko mąką i rozwałkować ciasto zwykłym wałkiem na grubość ok. 5 mm. Teraz powoli przewałkować grawerowanym wałkiem, mocno dociskając. Wycinać dowolne kształty ciastek i układać na papierze do pieczenia.

KROK 3: Piec w temperaturze 200°C, aż się lekko zarumienią brzegi. Studzić na kratce.