




Waniliowe ciasteczka z cukrem różanym

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

śmietana gęsta lub jogurt grecki - 150 ml

mąka tortowa - 2 szklanka

jajka - 2 szt.

masło - 100 g

ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka

cukier puder - 2-3 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

cukier różany - - trochę

Dodatkowe info:

Do ciasteczek zamiast ekstraktu można dodać cukier waniliowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić w garnuszku, ostudzić. Do miski wlać jogurt lub śmietanę, dodać żółtka, ekstrakt waniliowy, rozpuszczone masło, cukier puder, wymieszać. Następnie wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zamieszać. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem, szybko zagnieść, (nie wyrabiać zbyt długo, tylko do połączenia się składników). Z ciasta formować kulki wielkości włoskiego orzecha, obtaczać w cukrze różanym i układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

KROK 2: Następnie każdą kulkę rozplaszczyc pieczątką do ciasta. Blaszke z ciasteczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor około 12-15 minut.