# Wiosenne ciasteczka

MagdalenaKK

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

140 min

1 porcja

## Składniki:

mąka pszenna typ 450 - 450 g
cukier puder - 100-150 g
szczypta soli - 1 szt.
jajko - 1 szt.
zimne masło, pokrojone w kostkę - 200 g
biała czekolada - - trochę
cukierki - - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Zmiksować jajko z cukrem i dodać masło. Gdy składniki się połączą dodać przesianą mąkę i szczyptę soli. Wszystkie składniki krótko wyrobić do momentu ich połączenia. Ciasto owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez godzinę. Po schłodzeniu ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. Wycinać foremką kwiatki i układać na papierze do pieczenia. Piec w temperaturze 200 stopni Celsjusza kilka minut, do zezłocenia brzegów.

*KROK 2:* Po wystudzeniu ciastka przyozdobić nakładając na środek odrobinę roztopionej białej czekolady i na to położyć kolorowego cukierka.