




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 owinać 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.