



# Kawowe ciasteczka

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **9**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i kawą. Bardzo dokładnie posiekać z zimnym masłem.

### Krok 2

Następnie dodać żółtko, śmietanę cukier puder, cukier waniliowy, siekając połączyć składniki, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

### Krok 3

Schłodzone ciasto rozwałkować, wykrawać ciasteczka, układać na przygotowanej blaszce. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 12-15 minut. Po upieczeniu przełożyć nutellą lub dowolną masą.

## Wskazówki

Ozdobić według własnego uznania.

## Składniki:

25 dag mąki pszennej

12 dag masła łąciate

15 dag cukru pudru

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżka śmietany łąciata 30%

1 żółtko

3 łyżki mielonej kawy