



Ciasteczka otulone makiem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiać, posiekać dokładnie z zimnym masłem.

Krok 2

3 jajka ubić do białości z cukrem i cukrem waniliowym, połączyć ze śmietaną, wymieszać. Dodać do mąki i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 1 godz.

Krok 3

Schłodzone ciasto rozwałkować, kieliszkiem wycinać małe krążki, zanurzać z obu stron w roztrzepanym białku i obtaczać w maku.

Krok 4

Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i piec w temperaturze 180°C około 15-20 minut.

Składniki:

½ kg mąki pszennej

1 szkl. cukru

4 jajka

5 łyżek śmietany Łaciata 30%

15 dag masła Łaciate

1 łyżka cukru waniliowego

20 dag maku