



## Maślane ciasteczka

Autor: agf

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Masło kroimy na mniejsze kawałki, wrzucamy do miski, dodajemy pozostałe składniki i ugniatamy na jednolitą masę.

### Krok 2

Odkładamy na około 5 minut do zamrażalnika, potem wałkujemy na grubość około 3-5 mm.

### Krok 3

Foremkami wycinamy kształty i kładziemy na blachę z papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C około 5-8 minut aż się zrumienią.

### Krok 4

Dowolnie dekorujemy. Ciasteczka są przepyszne, kruche i słodko-maślane. Bez problemu można je przechowywać w pojemniku czy słoiku nawet i miesiąc czasu.

## składniki

250 gram mąki pszennej

1 jajko

120 gram cukru pudru

100 gram masła Łaciate

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

lukier, draże i inne elementy do dekoracji