

Ciasteczka z rodzynkami

Pierwszą porcję ciasta można odmierzyć łyżką, resztę zaś odrywać palcami, starając się wziąć go za każdym razem tyle samo.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

30 ciasteczek

SKŁADNIKI:

125 g miękkiego masła, pokrojonego w kostkę

185 g brązowego cukru

1 jajko

225 g mąki

100 g rodzynek

PRZYGOTOWANIE:

1) Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C. Wyłożyć dwie blachy do pieczenia pergaminem.

2) Ubić masło z cukrem mikserem na lekką i kremową masę. Dodać jajko i ubić, a następnie wsypać mąkę oraz rodzynki i

wymieszać wszystkie składniki płaskim nożem.

3) Nabierać płaską łyżką ciasto i układać na blasze. Lekko spłaszczyć łyżką lub palcami. Piec 12 minut, aż spód się lekko przyrumieni. W połowie pieczenia zamienić blachy miejscami, żeby ciasteczka równo się zrumieniły.

4) Studzić na blaszkach 3 minuty, a następnie przełożyć ciasteczka na metalową kratkę, żeby całkowicie wystygły. Przechowywać do 3 dni w szczelnym pojemniku.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 83 kcal, 1 g białka, 4 g tłuszczów (2 g NKT), 12 g węglowodanów (6 g cukrów), <1 g błonnika, 33 mg sodu