

Kruche ciasteczka

Dla osób, które nie są wielbicielami pierniczków te ciasteczka są świetną alternatywą. Jeśli dodasz 2 łyżeczki przyprawy korzennej będą miały świąteczny smak.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

40 ciasteczek

SKŁADNIKI:

400 g miękkiego masła
200 g cukru
1 łyżeczka esencji waniliowej
500 g mąki
cukier kolorowy, do posypania

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Utrzeć w misce masło z cukrem. Dodać esencję waniliową, wymieszać. Dodawać stopniowo mąkę, wyrobić ciasto i nadać mu kształt kuli.
- 2) Rozwałkować na grubość 1 cm na blacie oprószonym mąką.

Pokroić w kwadraty o boku 4 cm. Ułożyć na blasze do pieczenia i posypać kolorowym cukrem.

3) Piec 15 minut w temperaturze 160°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 ciasteczko zawiera: 138 kcal, 9 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 23 mg cholesterolu, 62 mg sodu, 14 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock