



Ciasteczka świąteczne

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 100 g masła
- 1 jajo
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

- Ze składników wyrobić ciasto na stolnicy
- Gotowe ciasto owinać folią spożywczą i wychłodzić w lodówce ok 30 minut
- Na stolnicy rozwałkować ciasto do grubości 5mm i wycinać ciasteczka foremkami świątecznymi
- Blachę wyłożyć pergaminem i układać ciasteczka w odległości 2 cm od siebie
- Piec ciasteczka ok 10 minut do złotego koloru
- Po wystygnięciu ciasteczka stroję kolorowym lukrem z tubek, niektóre zdobię ciekłą czekoladą do której przyklejam bakalie(suszoną żurawinę, orzechy włoskie, płatki migdałowe, skórkę pomarańczową). Po wysuszeniu lukru i czekolady ciasteczka przechowuję w puszkach, pakuję w celofan jako drobny prezent świąteczny dla moich bliskich i przyjaciół☺