

Szybkie maślane ciastka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: ok. 24 ciasteczka

Przygotowanie :

1. Do miski przesiać 1 szklanę mąki, 1/4 szklanki cukru pudru, 1 budyń, 1 łyżeczkę cukru wanilinowego, wszystko wymieszać łyżką. Dodać 200 g zimnego masła startego na tarce z dużymi oczkami.
2. Ciasto wyrobić chwilę mikserem albo ręcznie, aż powstaną duże okruchy (nie zagniatć na jednolite ciasto!).
3. Z ciasta odrywać małe kawałeczki i w rękach formować kulki.
4. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć w odstępach kulki ciasta, delikatnie je spłaszczyć widelcem.
5. Nagrzać piekarnik, piec w temp. 180 C góra/dół przez około 15 minut.
6. Po wyjęciu z piekarnika ciastka odstawić na kratkę do ostudzenia.