

# Ciasteczka cynamonowe

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 30 sztuk

Czas pieczenia: 35 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż

---

### Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: 200 g mąki pszennej, 50 g mąki ziemniaczanej, 60 g cukru pudru 15 g cynamonu przesiać razem przez sitko.
  2. Do naczynia miksującego włożyć nóż. Włożyć przesianą mąkę, cukier puder i cynamon, dodać 200 g miękkiego masła, wbić 1 jajko, dodać kilka kropli aromatu waniliowego.
  3. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrobić ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
  4. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć na stolnicę. Szybko zagnieść dłońmi. Z ciasta uformować prostokąt, włożyć na ok 30 min. do lodówki.
  5. Schłodzone ciasto wyjąć na stolnicę wałkować na grubość ok 0,5 cm. Za pomocą foremek lub np. kieliszka wycinać ciastka. Przygotowane ciastka układać na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia zachowując niewielkie odstępy.
  6. Białko jaja rozbić widelcem, za pomocą pędzelka smarować powierzchnię ciastek. Każde ciastko posypać cukrem.
  7. Ciastka piec partiami wkładając do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, przez ok 15 min. Gotowe ciasteczka powinny być twarde i kruche.
-

---

### Wskazówki :

Ciastka można przechowywać do 2 tygodni w szczelnym pojemniku.