

Ciastka z cukrem brązowym

Bardzo fajne te ciasteczka. Idealnie pasują do mojego słoika i pięknie się tam prezentują. Dzieci chętnie po nie sięgają, choć cukier jest wtedy wszędzie:)

Inspiracja



Składniki na około 30-35 ciastek:

- 180 g zimnego masła
- 240 g mąki pszennej
- 100 g + 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- skórka otarta z cytryny
- 1 żółtko

▪ **cukier trzcinowy do posypania ciasteczek przed pieczeniem**

1. Wszystkie składniki wymieszać razem. Ciasto będzie bardzo luźne.
2. Takie luźne ciasto przełożyć łyżką na folię aluminiową. Zwinąć w kulę i schować do zamrażarki na około 2 godziny.
3. Po tym czasie ciasto powinno być już na tyle twarde by można je było rozwałkować.
4. Stolnicę obficie posypać mąką. Rozwałkować ciasto na grubość 3-4 mm. Wycinać ciasteczka.
5. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Każde ciasteczko posypać cukrem.
7. Piec do lekkiego zbrązowienia w temperaturze 180 stopni przez około 10 minut.
8. Studzić na kratce.
9. Smacznego!