

### Krucze ciastka waniliowe

Dzisiaj były ze mną bardzo fajne dzieciaki: Alexander, Mateusz, Karolina i Tosia. Było dużo śmiechu, dużo lukru i dużo kremu. Dzieciaki dały z siebie wszystko, było bardzo wesoło.

Ponieważ miałam mało czasu na zrobienie zdjęcia, gdyż dzieciaki krzątały się to po domu, to po ogrodzie, co chwilę ktoś dzwonił do drzwi, cała „akcja zdjęciowa” działała się w tempie błyskawicznym: dwie pianki z boku, aparat na wysokości 3/4, okno za ciastkami. Ogniskowa 90mm, przesłona F/5, czas naświetlania 1/5s, tryb odmierzenia matrycowy, kompensacja naświetlania skok +1.





ołączam te ciacha do dekorowania lukrem. Smaczne, łatwe w przygotowaniu, szybkie. Same plusy:)

#### **Kruche ciastka waniliowe:**

##### **Inspiracja**

- 360 g mąki pszennej,
- 120 g cukru pudru,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 240 g masła,
- 2 łyżki jogurtu greckiego

#### **Przygotowanie ciastek:**

1. Wszystkie składniki wymieszaj w robocie lub wyrób ręcznie. Wstaw do zamrażarki na 30 minut.
2. Na blacie podsyanym mąką rozwałkuj ciasto na grubość 4 mm, wycinaj ciasteczka.
3. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 12 minut.
4. Smacznego!