

### Kruche waniliowe ciasteczka maślane

Idealne do wycinania wykrawaczkami i wyciskania na nich napisów. Smaczne, kruche, pachnące wanilią.

Ciastka ustawiłam na stole, pod pudełkiem z ciastkami ułożyłam kolorowy pastelowy fartuszek kuchenny; światło wpadało na blat od strony prawej. Z przodu przed pudełkiem z ciastkami ustawiłam kartkę białego papieru, by doświetlić i rozjaśnić przód pudełka. F/5,6, 1/2s., ekspozycja +0,3, ogniskowa 90mm.



Na około 30-40 ciasteczek potrzebujesz:

- prawdziwy ekstrakt waniliowy (kilka, kilkanaście kropelek),
- 100 g miękkiego masła,
- 4 żółtka,
- 4 łyżki cukru,

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 0,5 szklanki mąki ryżowej,
- odrobina wody

Wszystkie składniki, oprócz wody, umieść w misie robota i wymieszaj. Stopniowo i w małej ilości dolewaj wody, tak by uzyskać kulę jednolitego i gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkuj na grubość około 0,3 mm i wycinaj ulubione kształty. Piecz na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni.