

Kruche ciasteczka bez proszku do pieczenia

Te ciasteczka są wyjątkowo smaczne i wiele lepsze od tych ze sklepowej półki. Idealne dla amatorów domowych ciasteczek. Ja uwielbiam domowe ciasteczka w każdym wydaniu, a te są doskonałe. Poza tym przepis jest bardzo zbliżony do przepisu Babci, zastąpiłam tylko cukier wanilinowy cukrem z prawdziwą wanilią. Polecam ☺

Składniki na ciasto:

200 g masła 82% (ewentualnie masmix)
1/3 szklanki cukru pudru
1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
1 łyżeczka olejku migdałowego
1/4 łyżeczki soli
1 duże jajko
1 1/4 szklanki mąki tortowej
3 łyżki białego cukru (kryształ)

Dodatkowo:

Ok. 100 g marmolady

Polewa:

1 szklanka cukru pudru
2-3 łyżki mleka 3,2%

Wykonanie:

Wszystkie składniki na ciasto wrzucić do miski i zagnieść rękoma. Z ciasta formować kulki i spłaszczać małym waleczkiem. Między ciastkami zachować odstępy. Pośrodku zrobić dziurkę i nakładać marmoladę. Piec w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 165°C przez 15-20 minut, do lekkiego zrumienienia.

Po przestudzeniu polewać polewą. Cukier puder dobrze wymieszać z zimnym mlekiem.

Smacznego!!!

www.przepisybabci.com.pl

