



całość (bez lukru): 2830
1 ciasteczko ok. 88 kcal

* Świąteczne ciasteczka korzenne

Składniki:

300 g mąki pszennej pełnoziarnistej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli
1 kostka masła
3 łyżki cukru
2 jajka
3 łyżeczki przyprawy do pierników
½ łyżeczki suszonych nasion wanilii lub 2
łyżeczki naturalnego wyciągu z wanilii

Sposób przygotowania:

Mąkę, sól, przyprawę do pierników i proszek do pieczenia wymieszać w misce. Masło rozpuścić, przestudzić, utrzeć z cukrem na gładką masę, dodać jajka i wanilię. Masę dodać do miski z mąką i wyrobić gładkie ciasto. Z ciasta zrobić kulę, spłaszczyć, zawinąć w folię do żywności i włożyć na godzinę do lodówki. Po tym czasie ciasto wyjąć, rozwałkować na grubość 0,5 cm i foremkami wykrawać ciasteczka. Piec ok 12 minut w temp. 180 stopni.

Ciasteczka można udekorować lukrem.



POTRAWA
BEZMLECZNA



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
WEGETARIANSKA