

Mini-ciasteczka Heidesand



Składniki

250 g - masła
250 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
4 łyżka - śmietany
375 g - mąki
1 łyżeczka - proszku do
pieczenia
- szczypta - soli

Opis wykonania

Przepis na ciasteczka z masła, cukru i śmietany.

Masło roztopić, przyrumienić i odstawić w chłodne miejsce. Dodać cukier, śmietanę, cukier waniliowy, sól i wymieszać na śmietankową masę. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dwie trzecie tej mieszanki dodawać łyżką stołową w trakcie mieszania, resztę dodać później podczas ugniatania powstałej masy. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Z wałka ciasta odkrawać plastry o grubości ok. 1 cm i piec na jasno-złoty kolor w podany sposób.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 150-170°C, 20-30 minut.

Wskazówka: czas pieczenia drugiej blachy ulega skróceniu o ok. 5-10 minut.