

# Krucze ciastka



## Składniki

2 szklanka - mąka  
ziemniaczana  
1 szt. - jajko  
3 łyżka - mąka pszenna  
5 łyżka - cukier puder  
150 g - masło w tem  
pokojowej  
1/2 łyżeczka - proszek do  
pieczenia  
1 szt. - nasiona z laski  
wanilii  
4 łyżka - kakao

## Opis wykonania

Ciastka są mega kruche i do złudzenia przypominają pieczarki!

Mąki przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Masło ucieramy z cukrem, dodajemy wanilię i jajko. Całość chwilę ucieramy i wsypujemy mąkę. Całość zagniatamy. Formujemy z ciasta małe kulki wielkości orzecha włoskiego i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie szyjkę butelki dokładnie maczamy w kakao i delikatnie wciskamy w przygotowane kulki. Gotowe ciastka wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy 15 min. Wyjmujemy i studzimy. Są bardzo delikatne, rozpływają się w ustach...