

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...