

Kruche ciasteczka świąteczne

Składniki:

Mąka: 300 gramów

Cukier: 100 gramów

Jajko: 1 szt.

Cukier waniliowy: 1 paczka

Masło: 200 gramów

Miód: 1 łyżka

Dekoracja:

- czekolada (mleczna lub gorzka w zależności od upodobań): 2 sztuki

- bakalie (orzechy, rodzynki, migdały): 2 łyżki

- posypka kolorowa cukrowa: 2 łyżki

Sposób przygotowania

1. Miękkie masło utrzeć dokładnie z cukrem. Pod koniec ucierania dodać jajko. Wsypać mąkę, cukier waniliowy i dodać miód. Wszystko razem wymieszać i odstawić na 30 minut do lodówki.
2. Schłodzone ciasto rozwałkować na podsypanym mąką blacie na grubość kilku milimetrów. Wycinać dowolne kształty.
3. Układać na blasze na papierze do pieczenia. Piec w 180 st. ok. 10 - 15 minut. Ostudzić.
4. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Maczać w niej ciasteczka i odkładać na kratce w odstęпах. Udekorować bakaliami i posypką.