

Ciasteczka korzenne misie

Krucze pierniczki w kształcie misiów

ok. 40 sztuk



łatwy

🕒 20 Min.



Składniki:

Składniki:

- 150 g mąki
- 100 g masła (zimnego)
- 50 g cukru pudru
- 0,5 opak. Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
- 1 szt. jajka
- 1 szczypta soli
- 1 opak. Małej Księżniczki Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Błachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę, zimne masło pokrojone w kostkę, cukier puder, przyprawę korzenną, jajko i sól szybko zagnieć do powstania jednolitego ciasta. Odstaw je do lodówki do schłodzenia na ok. 1 h.

2 Formowanie ciastek:

Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość około 3 mm, za pomocą foremki wytnij misie, a wykalczką zrób oczy i nos. Na brzuszku każdego umieść serduszko z Mixu dekoracji Mała księżniczka i zagnij łapki misia, tak aby trzymał serduszko.

3 Pieczenie:

Ciastka układaj na blasze i wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 10 - 12 min.