

# Ciasteczka Mikołaje

Słodkie, maślane, świąteczne ciasteczka Mikołaje z lukru plastycznego

ok. 60 sztuk



łatwy

60 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

2 opak. Ciasta Kruchego Dr. Oetkera  
200 g masła (miękkiego)  
2 szt. jajek

### Do dekoracji:

2 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Zawartość opakowań z ciastem wsyp do miski, dodaj masło i jajka. Całość zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto włóż do zamrażalnika na ok. 30 minut. Po schłodzeniu rozwałkuj ciasto lekko podsypując mąką na grubość 3-4 mm i wycinaj foremkami ciasteczka.

## 2 Pieczenie:

Ciastka układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.**

Po upieczeniu wystudź.

### 3 Dekorowanie:

Jedno opakowanie lukru zagnieć z barwnikiem czerwonym do uzyskania jednolitego koloru. Biały i czerwony lukier plastyczny rozwałkuj podsypując lekko cukrem pudrem na grubość ok. 2 mm. Foremką do ciastek wytnij kółka, a następnie odetnij tą samą foremką fragment aby powstała broda. Z powstałego białego lukru wytnij cienkie paski na obwódkę czapki. Z czerwonego lukru plastycznego wytnij kółka tą samą foremką. Ze środka wytnij cienki pasek i uformuj z niego dwie kuleczki na nosy. Wszystkie elementy Mikołaja przyklej za pomocą pisaka cukrowego.

