

Ciasteczka wi teczne (cukierki w kształcie łaski i wiece)

Ingrédients

- 150g młkkiego masła
- 75g cukru
- 1 jajko
- 100g mielonych orzechów laskowych
- 250g maki

Préparation

1. Oto kolejny przepis na ciasteczka bo narodzeniowe, które możesz równie łatwo przygotować jak dziećmi jako bardzo smaczny i aktywny. Wybierz kolory swoich cukierków i wieców bo narodzeniowych, a potem pozostaje tylko wybrać swój ulubiony film wi teczny, aby delektować się i gorczącą czekoladą!
2. Składniki: Użyłem barwników od Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ gratis (partner).
3. Użyłem proszku z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to partner).
4. Czas przygotowania: odzina + 20 minut pieczenia + minimum odzina odpoczynku Dla około dwudziestu ciasteczek (w zależności od ich wielkości i kształtu, który im nadasz): Składniki: młkkiego masła, cukru, 1 jajko, mielonych orzechów laskowych, maki. Przepis: Wymieszaj młkkie masło z cukrem.
5. Dodaj jajko, a następnie proszek z orzechów laskowych i maki.
6. Podziel ciasto na 3 równe kawałki (lub więcej, w zależności od liczby kolorów, które chcesz mieć).
7. Pokoloruj ciasto.
8. Formuj kulki o wadze.
9. Następnie formuj długie, cienkie wałki (jeśli to konieczne, włóż ciasto do lodówki, aby łatwiej je formować).
10. Następnie formuj swoje ciasteczka, skręcając wałki w różnych kolorach: zrobisz cukierki i wiece z dwóch lub trzech kolorów.
11. Umieść je w lodówce na minimum odzin przed pieczeniem.
12. Piecz je w piekarniku nagrzanym do 165°C przez 15 do 20 minut.
13. Pozwól im ostygnąć przed delektowaniem się!