

# Snickerdoodles (ciasteczka cynamonowe)

## Ingrédients

- 160g maki T45
- 2g proszku do pieczenia
- 2g sody oczyszczonej
- 85g masła
- 150g cukru
- 1 średnie jajko
- 2 łyeczki aromatu waniliowego
- 2 łyki cynamonu + 4 łyki cukru

## Préparation

1. Jeśli lubisz cynamon, jesteś tu w ciekawym miejscu!
2. Ten przepis jest bardzo łatwy, bardzo szybki i bardzo smaczny ;) Jeśli nie znasz snickerdoodles, to ciasteczka z cynamonem, chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku, które wymagają zaledwie kilku minut przygotowania i pieczenia, zanim można się nimi delektować !
3. Sprzęt: Blacha do pieczenia Czas przygotowania: 10 minut + 8 minut pieczenia Na około 10 ciasteczek:  
Składniki: maki T45 proszku do pieczenia sody oczyszczonej szczypta soli masła cukru 1 średnie jajko 2 łyeczki aromatu waniliowego 2 łyki cynamonu + 4 łyki cukru Przepis: Wymieszaj maki, proszek do pieczenia, sodę i sól.
4. Utrzyj masło z cukrem, a następnie dodaj jajko.
5. Wymieszaj dobrze, a następnie dodaj aromat waniliowy i suche składniki.
6. Gdy ciasto będzie jednolite, uformuj kulki wielkości około 1 cm.
7. Wymieszaj cukier puder z cynamonem, a następnie obtocz w nim kulki ciasta.
8. Umieść je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając odstęp (ciasto się rozleje podczas pieczenia), a następnie włóż do nagrzanego do 200°C piekarnika na 8 minut.
9. Odstaw na kilka minut do ostygnięcia, a potem delektuj się !