Przepis na:

Maślane ciasteczka

SKŁADNIKI:

- 550 g mąki pszennej,
- 300 g miodu,
- 100 g cukru pudru,
- 120 g masła,
- 1 jajko,
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- 30 - 40 g przyprawy do piernika

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Miód i masło podgrzać w małym garnuszku, mieszając do rozpuszczenia i połączenia się składników.
2. Zdjąć z palnika i przestudzić.
3. Przestudzoną (lub letnią) mieszankę umieścić w misie miksera.
4. Dodać pozostałe składniki i wyrobić lub zmiksować.
5. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, schłodzić (będzie się lepiej wałkowało).
6. Piec **7 minut w temperaturze 180°C.**