



Ciasteczka maślane

⌚ 30—45 Min

Przygotowanie

- 1 Zagnieć masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, orzechami laskowymi, mąką orkiszową, cynamonem od Kotányi, mielonymi goździkami i solą morską, aby uformować ciasto.
- 2 Włóż ciasto do lodówki na co najmniej 1–2 godz.
- 3 Następnie rozwałkuj ciasto na grubość ok. 3 mm i wytnij z niego ciasteczka za pomocą okrągłej foremki do wykrawania (ok. 6 cm średnicy).
- 4 Przekrój je na pół, ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 7–8 minut w temperaturze 180 °C w rozgrzanym piekarniku.
- 5 Aby przygotować polewę, ubij żółtka, wodę i cukier puder na puszystą masę.
- 6 Polewę rozsmaruj na ostudzonych ciasteczkach i pozostaw do wyschnięcia na noc.

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

Na ok. 1 kg ciasteczek

240 g	Masło
150 g	Cukier puder
130 g	Orzechy laskowe, mielone
250 g	Mąka orkiszowa
5 g	♦ Goździki mielone
5 g	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na polewę

80 g	Żółtko (ok. 4 sztuk)
60 g	Woda
360 g	Cukier puder

