**PRZEPIS NA MAŚLANE CIASTECZKA WIELKANOCNE**

**Masło około 225 dkg ( kostka)**

**Cukier puder 170 dkg**

**Mąka 300 dkg**

**Jajka całe 2**

**Cukier waniliowy – 1 opakowani e**

**Proszek do pieczenia- ¼ łyżeczki**

**Sól –szczypta.**

**Składniki wymieszać na stolnicy. Wyrobić ciasto. Schłodzić ciasto w lodówce. Wałkować na około 1 cm. grubości ,wyciąć wzorki z motywem wielkanocnym np. w kształcie baranka, pisanki - piec ciasteczka w temperaturze 180 o C. aż się zarumienią.**

****

**To moje ciasteczka**