

Ciasteczka lawendowe

data aktualizacji: 2019.06.24 autor: Redakcja



Składniki:

- 175 g masła w temperaturze pokojowej
- 2 łyżeczki suchej lawendy
- 100 g cukru pudru
- 225 g mąki
- 20 g brązowego cukru
- szczypta soli

Przygotowanie:

Masło utrzeć z lawendą i cukrem pudrem. Dodać mąkę i zagnieść ciasto. Podzielić ciasto na dwie części, uformować w „cukierki” o długości około 15 cm, posypać brązowym cukrem, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut. Schłodzone ciasto pokroić w krążki grubości 1-1,5 cm i piec w piekarniku nagrzanym do 160 °C przez 20 minut. Ciasteczka powinny być złociste na krawędziach, a w środku jasne.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32458-ciasteczka-lawendowe>