Ciasteczka maślane z Kinderkami!

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej

- ¾ szklanki cukru pudru

-200g zimnego masła

- 2 opakowania budyniu waniliowego

- 1 jajko

- czekoladki Kinder

Krok 1…



Do miski wsypujemy mąkę, cukier puder, budynie, masło pokrojone w kostkę oraz jajko. Ciasto zagniatamy rączkami.

Krok 2…



Ugniecione ciasto, owijamy folią spożywczą i wkładamy do zamrażalnika na 20 min.

Krok 3…



Kiedy wyciągniemy już ciasto z zamrażalnika, rozwałkowujemy je wałkiem. Wcześniej ciasto obsypujemy mąką aby nie przyklejało się do stolnicy.

Krok 4…



Następnie wyciskamy foremką ciasteczka o wybranym przez nas kształcie.

Krok 5…



Później kładziemy ciasteczka na papierze do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 15 min.

Krok 6…



W między czasie, rozpuszczamy kinderki w wodnej kąpieli.

Krok 7…



Gdy wyciągniemy ciasteczka z piekarnika, smarujemy je rozpuszczoną czekoladą. Na sam koniec kroimy kinderki na kawałki i dekorujemy nimi ciasteczka.