Mleczne ciasteczka

Smaczna przekąska na słodko, która na pewno zasmakuje dzieciom.

Ilość porcji: 2
Czas przygotowania: 10

Składniki

- 100 g zmiękczonego masła
- 100 g cukru pudru
- 2 średnie jajka
- 2 łyżki truskawkowego koktajlu w proszku
- Kilka kropel różowego barwnika spożywczego
- 100 g mąki
-
- Lukrowa polewa
- 100 g zmiękczonego masła
- 2 łyżki truskawkowego milkshakea w proszku
- 150 g cukru pudru
- Kilka kropel różowego barwnika spożywczego
- Kolorowa posypka do ciast



Wykonanie:

Masło i cukier umieścić w misce d i miksować mikserem ręcznym przez kilka minut. Wbij oba jajka i miksuj przez kolejne minuty. Dodaj łyżeczkę mleka truskawkowego i kilka kropel barwnika spożywczego, ponownie ubij do połączenia składników. Ostrożnie wmieszaj mąkę, nie przesadź z ilością. Umieść czubatą łyżkę masy na płytkach opiekacza rozgrzanych. Zamknij pokrywę i piecz przez około 7 minut. Ostrożnie wyjmij gorące ciastka, umieszczając je na drucianym stojaku, aby ostudzić. Przygotuj lukier, mieszając wszystkie składniki razem, ubijaj aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Polej na ostudzone ciastka i udekoruj kolorową posypką.

© Breville