

Ciasteczka cynamonowe

1 jajko
1/2 szklanki masła
(roztopionego, ostudzonego)
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Ciasteczka cynamonowe

1 jajko
1/2 szklanki masła
(roztopionego, ostudzonego)
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Ciasteczka cynamonowe

1 jajko
1/2 szklanki masła
(roztopionego, ostudzonego)
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Ciasteczka cynamonowe

1 jajko
1/2 szklanki masła
(roztopionego, ostudzonego)
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Wszystkie składniki ze stoika przesypujemy do miski.

Dodajemy rozpuszczone masło, jajko i wanilię.

Wszystko dobrze mieszamy łyżką.

Z ciasta formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.

Układamy ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Ciasteczka pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni C, przez około 15 minut. Gdy ciastka zaczną się złocić na brzegach są gotowe.

Wszystkie składniki ze stoika przesypujemy do miski.

Dodajemy rozpuszczone masło, jajko i wanilię.

Wszystko dobrze mieszamy łyżką.

Z ciasta formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.

Układamy ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Ciasteczka pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni C, przez około 15 minut. Gdy ciastka zaczną się złocić na brzegach są gotowe.

Wszystkie składniki ze stoika przesypujemy do miski.

Dodajemy rozpuszczone masło, jajko i wanilię.

Wszystko dobrze mieszamy łyżką.

Z ciasta formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.

Układamy ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Ciasteczka pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni C, przez około 15 minut. Gdy ciastka zaczną się złocić na brzegach są gotowe.

Wszystkie składniki ze stoika przesypujemy do miski.

Dodajemy rozpuszczone masło, jajko i wanilię.

Wszystko dobrze mieszamy łyżką.

Z ciasta formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.

Układamy ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Ciasteczka pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni C, przez około 15 minut. Gdy ciastka zaczną się złocić na brzegach są gotowe.

Wesołych Świąt!!!

Wesołych Świąt!!!

Wesołych Świąt!!!

Wesołych Świąt!!!