

## Wielkanocne ciasteczka



Witamy serdecznie ! Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych mamy dla was pomysł na kruche ciasteczka w wersji wielkanocnej, które możecie wykonać w domu razem z rodzicami, a następnie dowolnie ozdobić.

### Składniki:

- 2 szklanki mąki krupczatki
- 1 kostka margaryny
- 3 żółtka
- 4 łyżek cukru pudru

### Wykonanie:

Mąkę przesiewamy na stolnicę ( można też do miski ), wsypujemy cukier puder, dodajemy zimną margarynę i siekamy nożem ( o to poproście rodzica ...). Margarynę można też pokruszyć rękami i wymieszać z mąką. Następnie dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto. Wkładamy na pół godziny do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość około 0,5 cm i wycinamy ciasteczka ( zajączki, jajeczka, motylki ). Pieczemy na złoty kolor w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni C. Po wystudzeniu ozdabiamy kolorowymi cukrowymi pisakami lub lukrem.

**Pamiętajcie, najważniejsze jest Wasze bezpieczeństwo ! Ciasteczka wkładają i wyjmują z piekarnika rodzice.**

Pozdrawiamy:

Iwona Witan, Agnieszka Carbuch-Leszczyńska, Iza Koczara, Justyna Szczepańska - Czudec