

Waniliowe rudolfy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [Marzena](#), dnia 15 Grudnia 2011r. o 21:25

Tagi: [kruche ciasteczka](#), [rudolf](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	350	g	dodatki
cukier puder	200	g	dodatki
masło	180	g	nabiał
jajo kurze	1	szt.	nabiał
żółtko	1	szt.	nabiał
aromat waniliowy	2	łyżeczka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Wszystkie składniki połączyć, wyrobić ciasto aż będzie tworzyło gładką kulę. Ciasto owinać folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez 30 minut.

Po schłodzeniu, odrywać kawałki ciasta i wałkować na grubość około 3 mm, podsypując delikatnie mąką. Wykrawać okrągłe kształty. Układać na papierze do pieczenia zachowując nieduże odstępy.

Piec w temperaturze 180°C przez około 10 minut, do lekkiego zezłocenia.

Po ostudzeniu ozdabiamy:

- lukier białkowy do przyklejania nosków
- czerwone groszki (ja użyłam M&M's)
- czekoladowe pisaki bądź czekolada roztopiona w wodnej kąpieli, którą wyciskamy z tutki papierowej.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: