



# Ciasteczka z cynamonem

## Składniki

### Ciasto

- 1/2 szklanki Mąki Basi Tortowej
- 1 szklanka cukru
- 1/2 kostki masła w temp. pokojowej
- 1 duże jajko
- esencja waniliowa
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- pół szklanki cukru wymieszanego z dwoma łyżeczkami cynamonu

## Sposób przygotowania

### Sposób przygotowania

W misce miksera utrzeć cukier z masłem. Dodać jajka, aromat waniliowy i ubić. Wymieszać mąkę, cynamon, proszek do pieczenia i sól. Dodać do ubitej masy. Dobrze wymieszać. Przykryć folią spożywczą i pozostawić w lodówce na 2 godziny. Ciastka dowolnie uformować. Posypać cukrem wymieszanym z cynamonem. Piec w temperaturze 170 ° C przez 10 minut aż krawędzie ciasteczek będą lekko rumiane. Po upieczeniu ostudzić na kratce.