



KRUCHE CIASTECZKA BUDYNIOWE

SZKLANKA MAKI PSZENNEJ

CIASTECZKA ŁATWO
PRZYGOTUJESZ SAMODZIELNIE
LUB Z NIEWIELKĄ POMOCĄ
DOROSŁYCH



1 BUDYŃ WANILIOWY



WSYP DO MISKI Z MAKĄ



WSYP 3 ŁYŻKI CUKRU
PUDRU



PÓŁ KOSTKI MASŁA LUB
MARGARYNY POKRÓJ NA
MAŁE KAWAŁKI I
WYMIESZAJ Z SYPKIMI
PRODUKTAMI



DO MISKI Z MAŁĄ,
BUDYNIEM, CUKREM
PUDREM I MASŁEM LUB
MARGARYNĄ WBIJ 1
JAJKO



ZAGNIEĆ CIASTO W PIĘKNĄ KULĘ





**POPROŚ
DOROSŁEGO, O
NASTAWIENIE
PIEKARNIKA
NA 180
STOPNI, A TY
WYŁÓŻ
BLACHE
PAPIEREM DO
PIECZENIA**



TO TWÓJ WYBÓR, JAKI BĘDZIE KSZAŁT CIASTEK

JA PROPONUJĘ ZROBIĆ
MAŁE KULKI I LEKKO JE
SPŁASZCZYĆ





MOŻESZ ZROBIĆ WZORKI
WIDELCEM

**CIASTKA
MOŻNA
POSYPAC
CUKREM,
PIECZEMY OK.
15 MINUT :)**

