

Sezamowe ciasteczka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Bardzo proste i szybkie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka krupczatka - 20 dag
- cukier - 7 dag
- masło - 10 dag
- proszek do pieczenia - 1 płaska łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)
- jajko - 1 szt.
- sezam - 1/4 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.

Mieszmamy mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.

Do miski wkładamy masło i rozcieramy je widelcem. Dosypujemy cukier - rozcierając w dalszym ciągu. Następnie całe jajko i ziarenka sezamowe.

Do maślanej masy wsypujemy powoli mąkę, wyrabiając widelcem masę tak, by wszystkie składniki były połączone. Dolewamy 2 łyżki zimnej wody i dokładnie mieszamy ponownie.

Blat osypujemy lekko mąką i z ciasta formujemy wałek o przekroju 5-6 cm. Delikatnie przenosimy go na folię aluminiową i wkładamy do lodówki dla schłodzenia. Układamy je równo - jest bardzo miękki i podatny na odkształcenia.

Gdy ciasto robi się twarde (ok. 1 godz) kroimy je na plasterki grubości 0,5 - 0,7 cm. Lekko rozplaszczamy dłonią. Z proporcji tej powinno wyjść ok. 15 sztuk. Na wierzch każdego kawałka wciskamy ziarno sezamowe. Staramy się wykonywać to wszystko szybko - bo ciasto szybko mięknie i zaczyna kleić się do rąk. Układamy ciastka od razu na posmarowanej masłem blasze i wkładamy do naprawdę dobrze ogrzanego piekarnika. Po 15 min. powinny być ładnie i złote. Po chwili stygnięcia zdejmujemy je z blachy.

Smacznego!