

# Świąteczne choineczki



Smaczne i do tego ładnie i efektownie wyglądają, specjalnie na święta Bożego Narodzenia.

## Składniki na ciasto:

- 0,5kg mąki pszennej
- kostka Kasi (lub 250g masła)
- 150g cukru
- 1 jajo
- zapach waniliowy

## Dodatkowo:

- kolorowy lukier
- kolorowa posypka

## Wykonanie:

1. Kasię siekamy na kawałki i wrzucamy do mąki.
2. Zarabiamy nożem aż powstaną grudki.
3. Wbijamy całe jajko, wsypujemy cukier i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na

minimum dwie godziny. Najlepsze jest wtedy, gdy zostawimy je na całą noc. Można je też zamrozić.

4. Ciasto wałkujemy na cienkie placki i wycinamy z niego gwiazdki różnej wielkości. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez ok. 15 minut.

5. Wyjmujemy i dekorujemy. Sklejamy gwiazdki lukrem od największej na dole, lukrujemy, posypujemy posypką lub ozdabiamy cukrowymi pisakami.