

Krucze ciasteczka z kawałkami krówek i jabłek z dodatkiem cynamonu



Składniki

ok. 14 sztuk (z doświadczenia wiem, że wychodzi więcej)

- 100 g masła
- 6 cukierków "krówek"
- 1/2 jabłka
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 jajko
- 220 g (1 i 1/3 szklanki) mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie

- Masło pokroić i ocieplić w temperaturze pokojowej. Z lodówki wyjąć też jajko. Krówki oraz obraną połówkę jabłka pokroić w bardzo drobną kosteczkę. Kawałki jabłek oprószyć mąką ziemniaczaną i cynamonem, wymieszać.
- Dużą blachę z wyposażenia piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**.
- Masło ubić na jasny krem razem z cukrem pudrem (ok. 5 minut). Dodać jajko i ubijać jeszcze przez ok. 3 minuty.
- Do oddzielnej miski wsypać mąkę, dodać sodę i proszek do pieczenia, wymieszać. Przesypać do ubitej masy i wymieszać szpatułką. Dodać krówki z jabłkami i znów wymieszać.
- Nabierać po łyżce masy i formować kulki. Układać je na przygotowanej blaszce i lekko spłaszczyć.

- Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez **ok. 13 - 14 minut.**
Smacznego Jagódki!