**Ciasteczka betlejemskie**

**Składniki:**

Ciasto:

50 dag maki pszennej

25 dag masła

3 łyżki cukru pudru

4 żółtka

¾ szklanki kwaśnej śmietany

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier wanilinowy

Pianka:

½ szklanki cukru

2 białka

**Sposób wykonania:**

Ciasto: Zagnieść półkruche ciasto i schłodzić.

Pianka: Ubić białka z cukrem na pianę.

Schłodzone ciasto wałkować na grubość 1 cm, wykrawać foremką kształty ( gwiazdki).

Każde ciastko smarować pianą i posypywać wg uznania orzechami, wiórkami, posypką itp.

Piec ok. 10 min. w 180-200 stopniach.

**Wykonanie: Adrian Kurzyński**