



## CIASTEczKA Z DYNIA / PUMPKIN COOKIES

[miodowekrolestwo.com](http://miodowekrolestwo.com)

### Składniki:

- 220 g miękkiego masła,
- 200 g cukru trzcinowego,
- 1 jajko,
- 120 g pure z pieczonej dyni,
- 400 g mąki pszennej,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 1/2 łyżeczki sody,
- szczypta soli.

### Wykonanie:

1. Masło i cukier utrzyj w misce na jednolitą, puszystą masę.
2. Dodaj przyprawy, sól, proszek do pieczenia, sodę - zmiksuj całość.
3. Wbij jajko, wlej ekstrakt waniliowy, dorzuć pure z dyni, a następnie kontynuuj miksowanie ciasta.
4. Mąkę przesiej i wsyp do reszty składników, ciasto wyrób mikserem lub ręcznie.
5. Z powstałej masy formuj kulki o wielkości orzecha włoskiego. Delikatnie je spłaszcz i ułóż na wyłożonej papierem blaszce z zachowaniem sporych odstępów.
6. Piecz ciastka 12 - 15 minut w temperaturze 180°C lub do zarumienienia. Ostudź na blaszce - początkowo ciastka są bardzo kruche i dopiero podczas stygnięcia delikatnie stwardnieją, a wtedy będzie je można bezpiecznie przenieść do puszki :).