



NA PIĄTYM PIĘTRZE JEREMIAH  
NIE MOŻE PRZYPOMNIEĆ SOBIE SŁÓW  
SWOJEJ ULUBIONEJ PIOSENKI.



## CIASTECZKA

MASŁO, MASŁO ORZECHOWE I AROMAT WANILIOWY UBIJ NA JEDNOLITĄ PUSZYSTĄ MASĘ. DODAJ JAJKO, CUKIER, MAKĘ, SÓL I SODĘ OCZYSZCZONĄ. CZEKOLADĘ ROZKRUSZ NA DROBNE KAWAŁKI I DORZUĆ DO MASY. CIASTO UGNIĘĆ NA STOLNICY POSYPANEJ MAKĄ. UFORMUJ CIASTO W WAŁEK O ŚREDNICY OKOŁO 5 CENTYMETRÓW. OWIŃ CIASTO W FOLIĘ SPOŻYWCZĄ I WSTAW DO LODÓWKI NA 2 GODZINY. PIEKARNIK ROZGRZEJ DO 180°C. POTNIJ CIASTO NA KAWAŁKI O GRUBOŚCI 1 CENTYMETRA. UŁÓŻ CIASTECZKA NA BLASZE I PIECZ OKOŁO 15 MINUT, AŻ ZROBIĄ SIĘ ZŁOCISTE, ALE JEDNOCZEŚNIE ZACHOWAJĄ MIĘKKOŚĆ.