**Ziemskie ciasteczka**  
[](https://3.bp.blogspot.com/-dh58f-n5ESk/WPpVNeXyU4I/AAAAAAAABqo/AVqhtv32PysQGhMFoFpM6_mzMlRkgpzdwCLcB/s1600/cookies.PNG)  
  
**Składniki:**  
  
3/4 kostki miękkiego solonego masła  
2/3 szklanki cukru  
1 jajko  
2 szklanki mąki  
niebieski i zielony barwnik spożywczy  
forma koła  
łyżka aromatu migdałowego

**Przygotowanie:**  
  
Piekarnik rozgrzej do ok. 160 stopni i wyłóż blachę papierem do pieczenia. Ubij masło z cukrem na puch. Zmiksuj aromat migdałowy z jajkiem. Dodaj mąkę i podziel ciasto na dwie części, przełóż do dwóch misek. Do jednej porcji dodaj barwnik niebieski, do drugiej zielony. Uformuj dwie kule, a niebieskie ciasto rozwałkuj na około 1,5 cm grubości. Kawałki zielonego ciasta delikatnie wciskaj w ciasto niebieskie, rozwałkuj na około 0,5 cm grubości. Wytnij kółka i piecz przez 8-10 minut.  
  
Prawda, że super łatwy pomysł na efektowne ciasteczka? 😊