

150 g zimnego [masła](#)
140 g cukru
2 jajka
450 g mąki
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
około 150 g landrynek owocowych

- [masło](#) pokroić na kawałki
- wszystkie składniki oprócz landrynek włożyć do naczynia miksującego, wyrobić - 2 min, obr. Interwał
- ciasto wyjąć z naczynia, zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 30 min do lodówki
- naczynie miksujące umyć i starannie wysuszyć
- schłodzone ciasto partiami rozwałkować na grubość 0,5 cm delikatnie podsypując mąką, wycinać foremką dowolne kształty (serduszka, kółka), wewnątrz każdego ciasteczka mniejszą foremką wyciąć dziurkę, ciasteczka ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia
 - landrynki podzielić kolorami, miksować każdy kolor osobno - 6 sek., obr. 10 (zobacz - *Uwaga*)
- landrynkowym proszkiem napełniać dziurki w ciastkach uważając, żeby nie zostawały puste przestrzenie
 - wstawić blachę do gorącego piekarnika, piec do lekkiego zrumienienia - około 15 min w temp. 200 st.
 - po upieczeniu blachę wyjąć z pieca i pozostawić do całkowitego wystygnięcia

W wysokiej temperaturze landrynkowy proszek topi się a po wystudzeniu tworzy przezroczystą "szybkę".

Uwaga: proszek z landrynek jest bardzo higroskopijny. Miksować po kilka landrynek i od razu napełniać ciasteczka zanim proszek ulegnie zbryleniu.

