

**Składniki:**

3/4 kostki miękkiego masła  
2/3 szklanki cukru  
1 jajko  
2 szklanki mąki  
niebieski i zielony barwnik spożywczy  
forma koła  
łyżka aromatu migdałowego/waniliowego

**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.

**Efekt:**

Prawda, że super łatwy pomysł na efektowne ciasteczka?  
Smacznego ☺