


Ciasteczka amoniaczki



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **108** Ocena: **1662**

 5-6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 0,5 szklanki cukru pudru (można dać więcej)
- 2 łyżeczki amoniaku
- 3-4 łyżki śmietany lub jogurtu greckiego
- 2 jajka
- 25 dag masła w temp. pokojowej
- Oraz:
- białko lub woda
- cukier kryształ

Sposób przygotowania:

- 1 Amoniak rozpuszczamy w śmietanie. Do miski przekładamy wszystkie składniki, siekamy nożem oraz dodajemy śmietanę z amoniakiem. Zagniatamy plastyczne ciasto. Jeśli ciasto ciężko się zagniatą możemy dodać jeszcze odrobinę śmietany lub zimnej wody. Owijamy w folię i chowamy do lodówki na ok. 1 godzinę. Ja zostawiłam na całą noc.
- 2 Ciasto dzielimy na 3 części. Każdą część podsypujemy mąką i cienko wałkujemy, ciastka sporo wyrastają. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, układamy w odstępach ciastka. Za pomocą pędzelka smarujemy białkiem lub wodą i posypujemy cukrem kryształem. Ilość wg. uznania.

Pieczemy w 180- 190 st. C góra dół lub tak jak ja po 2 blachy jednocześnie z termoobiegiem (170 st. C)

Smacznego :)

Z przepisu wychodzi 4 blachy z wyposażenia piekarnika

Twoje notatki do przepisu: