

Cytrynowe kruche rogaliki na kisielu



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **347** Ocena: **3149**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Kisiel cytrynowy z cukrem - 1szt
- Mąka tortowa - 150g
- Masło - 60g
- Cukier - 10g (opcjonalnie)
- Cukier puder - 10g
- Jajko - 1szt
- Sok i otarta skórka z połowy cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Jajko ucieramy z masłem i cukrem. Jeśli wolicie mniej słodkie ciasteczka, nie dodawajcie już cukru - wystarczy ten, który jest w kisielu.

Do masy dodajemy sok i skórkę z cytryny, mąkę i kisiel. Zagniatamy ręcznie.

Ciasto najlepiej schłodzić w lodówce ok pół godziny.

Odrywamy z ciasta po kawałku i formujemy rogaliki. Górną część rogalika otaczamy w pudrze.

Ciasteczka pieczemy w 180 stopniach ok. 15-20 minut, aż będą lekko rumiane. Długość pieczenia zależy od wielkości rogalików.

Z tej porcji wyszło mi 21 sztuk rogalików o długości 5cm

Twoje notatki do przepisu: