

Kruche ciastka z dodatkiem kisielu



Autor: **paolinczka**
Przepisów: **66** Ocena: **270**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 90 g kisielu w proszku
- 200 g margaryny
- 1/2 szkl cukru
- 3 szkl mąki pszennej
- 2 żółtka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Składniki wrzuć do malaksera i miksuj przez około 2 minut. Ciasto przełóż na stolnicę i ugnieć jędrne ciasto. Ciasto owiń w folię spożywczą i włóż do zamrażarki na 40 minut.
2. Po tym czasie rozwałkuj ciasto na grubość około 0.5 cm. Za pomocą ulubionej foremki wykrawaj ciasteczka. Układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w 1 cm odstępach od siebie i piecz w 185 stopniach przez około 15-25 minut.

Twoje notatki do przepisu: