

Smalcówki



Autor: **izak**
Przepisów: 2 Ocena: 22



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- mąka ziemiaczana, 1 szklanka
- mąka krupczatka, 2szklankli
- Mąka pszenna, 3 szklanki
- drożdże, 8dkg
- cukier, 6łyżek
- śmietana, 6 łyżek
- smalec, 1 kostka
- margaryna, 1,5 kostki
- sól, 2-3 szczypty
- żółtka, 6
- konfitura, ser biała słodki, czekolada, nadzienie wg uznania
- cukier puder, do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Śmietane, drożdże i cukier rozgniatamy oraz mieszamy. Wszystkie rodzaje mąki, margaryne, smalec, żółtka, sól oraz drożdże ze śmietną i cukrem, przesiekamy na stolnicy, następnie zagniatamy ciastko. Gotowe i ładnie wyrobione ciasto wkładamy do lodówki na 1 godzinę. Dzielimy na części (ja robię około 5), wałkujemy i wycinamy prostokąty, nakładamy dowolne nadzienie, z których formujemy paszteciki. Na końcu każdego robimy ząbki za pomocą widelca. Pieczemy na złoty kolor około 20 minut w temp. 150 stopni. Upieczone posypujemy cukrem pudrem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: