

---

# OMLECIKI Z KREMEM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1458 razy.

2 jajka  
2 łyżki cukru  
2 łyżki mąki  
1/2 łyżki cukru waniliowego  
1/4 łyżeczki proszku do pieczenia  
margaryna do wysmarowania blachy

Jajka umyć , oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo wsypując cukier i cukier waniliowy. Następnie dodawać na przemian żółtka i mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając. Ciasto wylewać łyżką na płaską, wysmarowaną margaryną blachę, formując z niego koła o średnicy około 10 cm. Piec około 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Ciepłe ciasto przenieść na lniane ściereczki posypane cukrem pudrem, delikatnie złożyć na pół i pozostawić do wystygnięcia. Ostudzone ciastka szprycować bitą śmietaną.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD