
HERBATNIKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1549 razy.

25 dag maki pszennej,
20 dag mąki ziemniaczanej,
10 dag cukru,
10 dag margaryny,
2 jaja,
pół szklanki śmietany,
ć wierć paczki proszku do pieczenia.

Wymieszać razem mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Dodać margarynę, jaja, cukier i śmietanę. Zagnieść ciasto i starannie wyrobić. Do maszynki do mięsa włożyć specjalną foremkę do ciastek i przepuścić przez nią przygotowane ciasto. Wychodzącą z maszynki taśmę ciąć na ciastka długości 5 cm, i układać na wysmarowanych tłuszczem blachach i piec na złoty kolor. Z tego samego ciasta można zrobić herbatniki mieszane o trzech smakach np. do jednej dodać kakao, do drugiej - wanilię lub cukier waniliowy, do trzeciej olejek cytrynowy lub pomarańczowy. Z każdej części oddzielnie zrobić ciasteczka przy użyciu maszynki, ułożyć na natłuszczonych blachach i piec w piekarniku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD