
Ciasteczka korzenne

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1671 razy.

60 dag mąki pszennej
30 dag cukru
16 dag margaryny
5 g amoniaku lub sody
1 dag mielonego cynamonu
2 g mielonego pieprzu
2 g utartej gałki muszkatołowej
2 g mielonego imbiru
1 g utłuczonego kardamonu
3/4 szklanki wody
Do ozdoby:
Białko
cukier puder

Margarynę ukręcić na puszystą masę, dodać rozpuszczoną w lekko podgrzanej wodzie sodę lub amoniak, wszystkie przyprawy i cukier. Dodawać stopniowo mąkę, zagnieść ciasto i rozwałkować na grubość ok. 3 mm. Wyciąć foremkami rozmaite figurki i ułożyć na natłuszczonej i posypanej mąką blasze. Piec w temperaturze 220 oC, aż ładnie się zarumienia. Po ochłodzeniu przybrać lukrem ukręconym z białka i cukru pudru, wstawić na chwilę do nagrzanego piekarnika, aby lukier zasechł.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD