
Amoniaczki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6839 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

10 dag margaryny,

15 dag (8 łyżek) cukru,

szklanka mleka,

2 jaja,

łyżeczka sypkiego amoniaku,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz do blachy

Mleko zagotować . We wrzącym rozpuścić amoniak, ostudzić . Jaja utrzeć z cukrem i margaryną, dodać przesianą mąkę, ostudzone mleko i cukier waniliowy. Szybko zagnieść ciasto (powinno mieć konsystencje ciasta pierogowego) i pozostawić w lodówce do następnego dnia. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1 cm, wykroić małe ciasteczka, ułożyć je na lekko natłuszczonej blasze i piec w gorącym piekarniku, aż się zrumienią. Amoniaczki można przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu przez dłuższy czas.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Witam

Dziwny ten przepis ,znam i robie amoniaczki już od dawna i cały sukces tych ciastek to to że robie je bardzo szybko, zamiast mleka daje jajko i nie czekam cały dzień.Sprawdze napewno twój przepis ,może będą lepsze!pozdrawiam aga

Nadesłał(a):aga <a_bartnik@poczta.fm> 2006-01-26 13:01:42