
Precelki z makiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2659 razy.

30 dag mąki (1 1/2 szklanki),

13 dag margaryny,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

15 dag maku,

3 jaja,

3 łyżki kwaśnej śmietany lub kwaśnego mleka,

łyżeczka proszku do pieczenia,

tłuszcz do blachy

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia i posiekać z tłuszczem. Dodać 2 jaja, cukier puder śmietanę i połowę maku. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce (około 30 min). Uformować wałeczki o średnicy 1/2 cm, pokroić na kawałki długości około 10 cm i zwinąć w ósemki. Precelki posmarować rozmąconym jajem, posypać makiem i ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor.

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