
Ciastka na miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4904 razy.

4 jaja,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

mąka (tyle ile się wgniecie),

4 łyżki miodu naturalnego lub sztucznego,

1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej,

goź dziki,

cynamon,

szczypta sypkiego amoniaku,

mąka do blachy

Jaja utrzeć z cukrem dodać tyle mąki ile się wgniecie Wyłożyć ciasto na stolnicę, dodać miód, sodę oczyszczoną, sypki amoniak, zmielone goź dziki i cynamon. Zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość 1/2 1 cm i wykroić ciasteczka. Blachę posypać mąką (nie smarować tłuszczem) i ułożyć ciasteczka. Piec na złoty kolor w ciepłym piekarniku.

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

Całkiem przyzwoity przepis :)

Nadesłał(a):estel 2006-09-22 10:09:48