
Ciastka półkruche wyciskane przez maszynkę

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6062 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

10 dag (5 łyżek) cukru,

1 jajo,

2 żółtka,

15 dag margaryny,

1/2 łyżki gęstej śmietany lub kwaśnego mleka,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia i posiekać z margaryną. Jajo i żółtka utrzeć z cukrem, dodać do mąki połączonej z margaryną. Szybko wyrobić ciasto. Przepuścić je przez maszynkę do mięsa ze specjalną wkładką. Wychodzące z maszynki ciasto kroić na kilkucentymetrowe ciasteczka i przenosić łopatką na blachę. Ciasto to moż na również rozwałkować a ciastka wycinać przy pomocy szklanki lub foremki. Piec 10-15 min w gorącym piekarniku, aż się zrumienią.

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

Do bani, ciasto wogóle się nie nadaje do formowania. Nie polecam

Nadesłał(a): 2006-01-14 18:01:03