
Krucze ciastka śmietankowe (bez dodatku jaj)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5608 razy.

25 dag margaryny,

szklanka gęstej śmietany,

mąka (tyle ile się wgniecie około 3 szklanek),

dżem

2-3 szklanki mąki przesiać na stolnicę, posiekać z margaryną i śmietaną. Wyrobić ciasto o takiej konsystencji, by było miękkie i dawało się rozwałkowywać bez podsypywania mąką (jeżeli jest zbyt luźne dodać mąki). Ciasto cienko rozwałkować, wykroić szklaneczką krążki. W połowie krążków wyciąć małą dziurkę. Ciasteczka ponakłuwać widelcem. Błachę posypać cienko mąką i ułożyć na niej ciasteczka. Piec 10-15 min w bardzo gorącym piekarniku. Po upieczeniu ciastka ostudzić. Na krążki bez dziurki nałożyć dżem i przykryć je krążkami z dziurką.

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

Czy naprawdę tyle wystarczy żeby upiec ciasto? Nie widzę żadnych dodatków tylko 3 art+dżem.....

Nadesłał(a): Kasia <eeniakul@interia.pl> 2006-09-13 11:09:54