
Ciastka ze skwarek

Dodano: 2006-09-21 18:43:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7507 razy.

60 dkg mąki
30 dkg skwarek
20 dkg cukru
3 jaja
1/2 szkl. mleka
1/2 proszku do pieczenia
1 cukier waniliowy

Skwarki ze świeżej słoniny, nie zarumienione, przepuszczamy przez maszynkę z drobnym sitkiem. Do przesianej mąki na stolnicy dodajemy skwarki, żółtka, proszek, cukier, mleko i zagniatamy ciasto. Odstawiamy w chłodne miejsce aby stężało.

Wałkujemy placki grubości około pół centymetra i wykrawamy foremkami małe ciastka.

Układamy na blachy i każde ciastko nakłuwamy kilkakrotnie widelcem.

Pieczemy w dość gorącym piekarniku do uzyskania jasnożółtego koloru.

Smacznego :)

PS; czym dłużej leżą tym lepsze !!!

Nadesłał: Andrzej R. <andrzej.r@onet.eu>