

Krucze babeczki



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
masło roślinne	5 dag
cukier puder	15 dag
żółtka jaj	3 sztuki
kakao	2 łyżeczki
mak	3 łyżeczki
cynamon	1 łyżka
cukier waniliowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę, mąkę pszenną przesiać na stolnicę, posiekać ją z masłem, wymieszać z masą żółtkowo-cukrową, następnie wyrobić ciasto, podzielić je na 4 części. Do pierwszej części dodać kakao, do drugiej dodać cynamon, do trzeciej mak, a do czwartej cukier waniliowy. Każdą z części dobrze wyrobić i schłodzić w lodówce. Ciasto przepuścić je przez maszynkę, formować ciastka i piec je 15- 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.