

Krucze ciasteczka



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka krupczatka	70 dag
margaryna	40 dag
cukier	20 dag
jajko	5 sztuk
cytryna	1 sztuka

dodatkowo

cukier kryształ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Zimną margarynę posiekać z cukrem i mąką, następnie dodać żółtka z jajek, szczyptą soli oraz skórkę otartą z cytryny i sok wyciśnięty z połowy cytryny, zagnieść szybko kruche ciasto i schłodzić w lodówce około 2 godzin.
- KROK 2** Schłodzone ciasto podzielić na pół i kolejno rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy na placek około 5 cm grubości. Szklanką wyciąć ciasteczka,
- KROK 3** ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia po wierzchu posmarować spienionym białkiem i posypać sporą ilością cukru. Piec w temp. 180st około 18 minut.