

Krucze zapałki



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	125 g
mąka	250 g
żółtko jajek	2 szt
cukier	125 g
cukier wanilinowy	
sól	
cytryna	
białko	1 szt
cukier puder	130 g
barwnik czerwony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z masła, maki, żółtek i cukru wyrobić kruche ciasto. Zawinąć w folie spożywcą i odstawić do lodówki na godzinę. Następnie rozwałkować na grubość 1 cm i pokroić w słupki.
- KROK 2 Ubić białko dodając powoli cukier puder i trochę soku z cytryny. Na końcu dodać kilka kropli barwnika spożywczego.
- KROK 3 Ciastka piec w 180° ok. 15 minut. Po wystudzeniu ozdobić je z jednej strony lukrem i pozostawić na godzinę na brzegu stołu.
- KROK 4 Smacznego