

Najprostsze ciastka



ANNIEB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
margaryna	20 dkg
cukier puder	7 dkg
cukier	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki (oprócz cukru do posypania) posiekaj nożem na stolnicy.
- KROK 2 Utoz z ciasta wałek i podziel na małe części (użyłam mąki pełno ziarnistej, dlatego mają taki kolor).
- KROK 3 Każdą część utocz na kształt kulki i rozgnieć dłońmi lub szklanką. Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posyp cukrem. Piecz w temperaturze 180 st przez około 15 minut (najlepiej sprawdzać ich kolor - powinny być złociste).