

Siekane ciastka



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	2 szkl
śmietana kwaśna	2 szkl
mąka	4 szkl
białko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Siekamy nożem mąkę, margarynę, śmietanę na jednolitą masę. Zagniatamy ciasto i wałkujemy na grubość ½ cm. Wykrawamy ciasteczka - kółeczka z dziurką w środku. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 20-25 minut w 190°C. Gorące smarujemy roztrzepanym białkiem i posypujemy cukrem. Wkładamy jeszcze na chwilę do gorącego piekarnika aby się podsuszyły.