

Świąteczne ciasteczka pomarańczowe

MONIKA141



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
mąki pszennej	2 szklanki
cukier	1 szklanka
jaja	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
szczypta soli	
skorka starta z pomarańczy	1 szt
posiekanych migdałów	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodawać po jednym jajku dalej ucierając .Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i sól.Na końcu wsypać skórkę pomarańczy i migdały.
Z ciasta uformować wałek,zawinąć w folie i włożyć do lodówki na kilka godzin.
Schłodzone ciasto pokroić na cienkie plasterki ,piec w 200C ok 10min (na złoty kolor)