

Ciasteczka parzone



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
mąka	1 szklanka
margaryna	0,5 kostki
jajko	5 sztuk
sól	szczypta
białko	2 sztuki
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku roztopiamy margarynę z wodą i gotujemy cały czas mieszając. Do gotującej się dodajemy przesianą mąkę i cały czas mieszamy by się nie przypaliło i żeby znikły wszystkie gródki. Ciasto ma być jednolitej konsystencji i ma lekko odchodzić od garnka. Gotowe pozostawiamy do ostygnięcia. Zimne ciasto miksujemy z jajkami - warto dawać po jednym jajku. Ciasto przekładamy do szprycy z okrągłą końcówką i wyciskamy podłużne ciasteczka. Pieczemy w temp. 220°C ok 25-30 min. NIE WOLNO OTWIERAĆ PIEKARNIKA BY CIASTKA NIE OPADŁY !! Gotowe ciastka smarujemy białkiem wymieszanym z cukrem i jeszcze chwilę pozostawimy w wyłączonym, ale ciepłym piekarniku. Smacznego !!