

## pieguski



MIC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                 | 2,5 kg       |
| <b>cukier biały</b>         | 1,5 szklanki |
| <b>jajko</b>                | 2 sztuki     |
| <b>sól</b>                  | 3/4 łyżeczki |
| <b>wanilia w płynie</b>     | 1 łyżeczka   |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1 łyżeczka   |
| <b>margaryna w kostce</b>   | 1 kostka     |
| <b>czekolada</b>            | 1 tabliczka  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na małym ogniu rozpuszczamy margarynę. PO kolei wymienione w przepisie składniki dodajemy do margaryny i mieszamy by uzyskać jednolitą konsystencję. Czekoladę kroimy w małe kosteczki.

Blachę smarujemy olejem i za pomocą łyżeczki formujemy ciasteczka, bardziej kładziemy nacisk by były wysokie niż szerokie ponieważ jeszcze się rozplyną podczas pieczenia.

Ciasteczka pieczemy w temp 180 stopni.  
Smacznego zyczę.