

Ciasto półkruche



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
masło	15 dkg
jajko	2 szt
śmietana 18%	15 dkg
sól	
amoniak	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać przez sitko, dodać masło i posiekać je nożem na stolnicy. Dodać jajka, śmietanę, sól i amoniak rozmieszany z łyżką wody. Wyrobić ciasto, rozwałkować i napętnić dowolnym nadzieniem. Piec w piekarniku 220 stopni.