

Korpusy na słodko



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2 kg
margaryna	25 dag
cukier puder	10 dag
żółtko jajek	3 sztuki
cukier wanilinowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć do białości, ciągle ucierając dodać cukier puder, żółtka i cukier wanilinowy, na końcu wsypać mąkę. Wyrobić ciasto i schłodzić w lodówce- ok.1 godziny. Ciasto rozwałkować na grubość ok.5 mm lekko podsypując mąką by nie przywarło do stolnicy i szklanką wycinać koła którymi wykładamy wysmarowane tłuszczem foremki. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C na rumiano.