

amoniaczki



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
masło	10 dag
cukier	12 dag
jajko	2
mleko	1/2 szklanki
amoniak	1 dag
brązowy cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesypać do miseczki i dodać amoniak rozpuszczony w ciepłym mleku. Dodać jajko i żółtko. Dokładnie zagnieść ciasto i odstawić na ok. pół godzinki do lodówki. Następnie rozwałkować ciasto i wykrajać kólecza. Każde jedno posmarować białkiem i posypać brązowym cukrem. Upiec na złoto.