Okrągłe ciasteczka



BEATA77

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąki kukurydzianej	1 szkl
margaryny	50 g
wody	1/3 szkl
czubate łyżki mleka w proszku	3
mąka ryżowa	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* Na głęboki talerz wyjmij margarynę (nie może być prosto z lodówki).
* Dodaj mąkę i posiekaj nożem.
* Do wody wsyp mleko w proszku dokładnie wymieszaj i dodaj do mąki wymieszanej z margaryną.
* Zagnieć ciasto.
* Uformuj kulkę, włóż do czystego woreczka śniadaniowego i schowaj do zamrażalnika na 15 minut.
* Wyjmij ciasto. Posmaruj olejem płaską blachę standardowej wielkości.
* Urywaj małe kawałki ciasta i formuj z nich kulki, a potem rozpłaszczaj je na placuszki o grubości około 1 cm. Ciasteczka układaj na blasze. Z tej porcji wychodzi ok. 20 ciasteczek o średnicy 2-3 cm.
* Piecz w piekarniku o temperaturze 200°C przez 15 min.