

Klawisze



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 kostka
margaryna	1 kostka
żółtko jajek	4 szt.
cukier puder	10 dag
mąka	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki nożem wysiekać, zagnieść szybko ciasto. Cieniutko rozwałkować, wykrawać w formie klawiszy, polukrować i upiec na złoto. Delikatnie zdjąć z blachy, aby lukru nie pokruszyć i sklejać marmoladką po dwa lukrem do wierzchu.