

Amoniaczki



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szklanki mleka

sól

1 paczka cukru waniliowego

½ kg mąki

10 dag cukru

4 łyżki masła lub margaryny

amoniak 5 dag

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z cukrem, dodajemy jajka i odrobinę soli. Cukier waniliowy mieszamy z amoniakiem i rozpuszczamy w ciepłym mleku. Na koniec dodajemy mąkę i wyrabiamy dokładnie ciasto. Z rozwałkowanego ciasta, szklanką wykrawamy ciasteczka o średnicy 4 cm. Po czym kładziemy na cukier, jedną stroną i lekko przyciskamy, tak by cukier nie odpadł po upieczeniu. Gotowe ciastka układamy na blaszce. Wstawiamy do gorącego piekarnika w temp. 150 C i pieczemy 20 minut. Amoniaczki pieczemy na złoty kolor, świetnie smakują z mlekiem.