

Księżyce parzone



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	8-10 sztuk
woda	2 szklanki
margaryna	1 sztuka
cukier drobny	0,5 szklanki
białko	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku roztopiamy margarynę z wodą i gotujemy cały czas mieszając. Do gotującej się dodajemy przesianą mąkę i cały czas mieszamy by się nie przypaliło i żeby znikły wszystkie gródki. Ciasto ma być jednolitej konsystencji i ma lekko odchodzić od garnka. Gotowe pozostawiamy do ostygnięcia. Zimne ciasto miksujemy z jajkami - warto dawać po jednym jajku oraz dokładamy cukier. Ciasto przekładamy do szprycy z okrągłą końcówką i wyciskamy ciasteczka w kształcie księżycy albo kółeczka czy jak kto woli inne. Pieczemy w temp. 220°C ok 25-30 min. **NIE WOLNO OTWIERAĆ PIEKARNIKA BY CIASTKA NIE OPADŁY !!** Ciastka można posmarować białkiem wtedy ładnie się zarumienią. Po upieczeniu pozostawiamy na jakieś 3 min w wyłączonym piekarniku by doszły do siebie. Smacznego !!