

Ciasteczka Amoniaczki



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 szt
smalec	5 dag
jajko	3 szt
kwaśna śmietana	1 szklanka
mąka tortowa	1 kg
cukier puder	10 dag
cukier waniliowy	2 szt
amoniak	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać dodać margarynę połączyć ,wyrobić palcami.Cukier waniliowy, cukier puder jajka,amoniak wymieszać ze śmietaną.Wszystko dokładnie wymieszać i wyrobić ciasto.Ciasto rozwałkować na grubość 0,5cm. Foremkami wykrawać ciasteczka.
Piec w temp. 180stopni, przez 10-15minut.

W wierz ciastek można wcisnąć kryształki cukru.