

Ciasteczka z kminkiem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna palma	1 kost
mąka pszenna	0,5 kg
kwaśna śmietana	1 łyżka
sól	szczypta
białko	1 szt
kminek	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z margaryną dodać żółtka, śmietanę sól. Zagnieść ciast i włożyć na pół godziny do lodówki. Ciasto rozwałkować wykrawać foremkami. Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym białkiem i posypać kminkiem. Piec w 160 st około 15 min.