

amoniaczki



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
margaryna	10 dkg
jaja	3 szt
cukier waniliowy	1 szt
amoniak	1 dkg
śmietana	1 łyż
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z margaryną i 2 jajkami i cukrem, amoniką i śmietaną - ciasto zagnieść. Wstawić na noc do lodówki a rano rozwałkować i wykrawać ciasteczka. Na ciasteczka dać troszkę roztrzepanego jaja i posypać cukrem kryształem. Piec w temp 170°C aż się zarumieni