

skwarkowe ciasteczka



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

25 dag skwarek

50 dag mąki

10 dag cukru pudru

2 łyżki kwaśnej śmietany

5 dag cukru pudru

1 opakowanie cukru waniliowego

żółtko jajek 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skwarki przekręcić przez maszynkę i posiekać z mąką. Dodać cukier puder rozmieszany ze śmietaną i żółtkami. Zarobić ciasto najpierw nożem, a potem ręką. Wstawić do lodówki na 15 minut po tym czasie kształtować ciastka. Można je formować przez maszynkę ze specjalną nakładką. Można też wałkować niezbyt cienkie placki i wykrawać szklanką krążki lub radełkiem- różne kształty. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku (200 st C) przez czas 20-25 minut. Po upieczeniu posypać pudrem cukrem i zapachem waniliowym.