

Amoniaczki



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
cukier	1/2 szkl.
masło	4 łyżki
jajko	2 szt
mleko	1/2 szkl.
amoniak	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do stopionego masła dodać cukier,jaja,ucierać w misce,dodając mleko imieszając,aż powstanie gładka masa. Do masy wsypać mąkę wymieszaną z amoniakiem i zagnieść ciasto jak na pierogi.
2. Rozwałkować na okło 0,5 cm,foremką lub szklanką wycinać ciastka i posypywać je cukrem.Przełożyć ciastka na blaszkę i piec w nagrzanym piekarniku na jasno złoty kolor .Amoniaczki można przechowywać w słoiku lub metalowym pudełku około 10 dni...można niektóre przełożyć marmoladą.