

Amerykanki



KAMILAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	0,5 litra
maragryna	1 kostka
cukier	1 i 1/3 szklanki
amoniak	30 g
jaja	3 sztuki
mąka	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po jednym jajku

Mleko podgrzać o dodać amoniak, mieszać do połączenia

Mąkę i mleko z amoniakiem dodawać do utartej masy z margaryny

Piekarnik nagrzać do temperatury, w której robi się biszkopt

Ciastka nakładać łyżką i piec do lekkiego zarumienienia (ok. 15 minut)