Kruszonka do ciast, babek i bułeczek



ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	2/3 szkl
masło	125 g
mąka krupczatka	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i cukier przesiać, dodać do wyboru: mielone migdały, mielone orzechy, cukier waniliowy lub sok z cytryny, wymieszać.
Masło roztopić i gorące wlać do przygotowanej mieszaniny, dokładnie wymieszać, odstawić do ostudzenia.
Zimną kruszonkę rozetrzeć rękoma na stolnicy na drobne grudki.
Tak przygotowaną posypujemy baby, babki, babeczki ciasta i bułeczki.