

Ciasteczka andrutowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

powidła	1 słoik
andrut	
spirytus	3 łyżeczki
mleko skondensowane niesłodzone	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko włożyć do garnka nalać wodę tak by puszka była cała zanurzona i gotować ok 2,5-3 godzin. Jeśli puszka będzie wystawała nad powierzchnią wody to trzeba dolać. Mleko wystudzić, otworzyć i wlać spirytus a następnie wymieszać. Andruty posmarować powstałą masą i sklejać na wierzchnią warstwę dajemy kajmak oraz powidła i przykrywamy. Na andrut kładziemy deseczkę i czekamy ok 20-30 min. by się dobrze skleilo. Następnie kroimy w prostokąty, lub trójkąty. Smacznego !!