

Kminkowe paluszki kruche



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
masło	100 gram
jajko	1 szt
sól	1/2 łyżeczki
kminek Prymat	2 łyżki
białko	1 szt
śmietana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać posiekaną margarynę i żółtko, śmietanę i sól. Uformować kulę, zagniać na jednolitą masę. Wstawić na 30 minut do lodówki. Wyjąć formować cienkie wałeczki, kroić na 4 cm paluszki, smarować białkiem i posypywać kminkiem (można też robić z ziarnem słonecznika lub sezamem). Piec na złoty kolor na papierze do pieczenia w temp. 180 stopni. Szybko się przyrządza, idealny dodatek do piwa. Na większą ilość osób podwójna porcję robić