

Ciastka z cukrem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciastka z cukrem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 45 dag mąki pszennej -
- 2 dag drożdży -
- 2 żółtka -
- 25 dag margaryny -
- 4 łyżki kwaśnej śmietany -
- Do dekoracji: -
- białko -
- cukier -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do przesianej mąki pszennej dodać rozkruszone drożdże, żółtka, pokrojoną na kawałki miękką margarynę i śmietanę. Zagnieść ciasto i włożyć na 1 godzinę do lodówki. Następnie ciasto wyjąć, rozwałkować na grubość około 3 mm. Wykrawać ciasteczka, maczać je w pozostałym białku bądź rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem formie i dopiero posmarować białkiem. Wierzch ciasteczek posypać cukrem.

Formę z ciasteczkami włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 25 minut w temperaturze 180 °C.

