

Amoniaczki

Przepis dodany przez użytkownika timido

takie robiła moja babcia...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 40 dkg
- cukier - 10 dkg
- margaryna - 10 dkg
- jajka - 2
- amoniak - 2 łyżeczka(i)
- mleko - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 10 g
- cukier puder -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę utrzeć z cukrami, dodać jajka, szczyptę soli, amoniak rozpuszczony w ciepłym mleku i mąkę. Wyrobić ciasto i odłożyć w chłodne miejsce na godzinę. Rozwałkować na grubość 5 mm i foremkami wykrawać ciasteczka. Układać je na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką. Piec na jasnozłoty kolor. Zimne posypać cukrem pudrem.

