



KRUCHE CIASTECZKA

Składniki:

0,5 kg maki pszennej

$\frac{3}{4}$ kostki margaryny KASIA

1 szklanka cukru

4 żółtka

1 całe jajko

1 mała śmietanka kwaśna (200 ml)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżeczki amoniaku

1 Cukier waniliowy

Do posypania: cukier gruby, biało do posmarowania ciasteczek.

PRZYGOTOWANIE :

Mąkę przesiać przez sito do przesianej mąki wsypać cukier oraz cukier waniliowy, proszek do pieczenia, amoniak wszystko wymieszać. Dodać margarynę, żółtka, całe jajko i kwaśną śmietankę zagnieść ciasto. Ciasto nie może być zbyt luźne, jeżeli trzeba będzie dodać jeszcze odrobinę mąki, dobrze wyrobić tak aby odchodziło od ręki. Podzielić na kilka części, rozwałkować na grubość około 0,5 cm wykrawać małe ciasteczka. Posmarować roztrzepanym białkiem, posypać cukrem, ułożyć na blaszce. Piec w temperaturze 170 ° C - 180 ° C od 15-20 minut.