

Cukrowe ciasteczka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepyszne ciasteczka dla największych łasuchów.

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 przyrządzania:

1. Mąkę przesiać do miski i dodać pokruszone drożdże, wbić żółtka, dodać miękką margarynę i śmietanę. Ze składników zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 2h. Po wyjęciu ciasta z lodówki, rozwałkować na grubość około 3 mm. Wykrawać ciasteczka i rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem formie i posmarować białkiem. Wierzch ciasteczek posypać cukrem.
Piec około 30 minut w temperaturze 180 °C.
Z podanych składników wychodzi około 70 sztuk ciasteczek.

