

Amoniaczki

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

Oddzielić trochę mąki na podsypywanie. Posiekać tłuszcz z mąką, wymieszać z cukrem, dodać proszek waniliowy lub startą wanilię. Rozpuścić sól amonową w ciepłym mleku, mieszając. Ciasto zagnieść z jajami i rozpuszczoną w mleku solą amonową, rzadsze niż na kluski, wyrobić je, wyłożyć na talerz posypany mąką, nakryć, wynieść na zimno na noc. Na drugi dzień, gdy ciasto zbyt twarde, rozrzedzić je mlekiem, podzielić na 2 części, wywałkować, nakłuć w wielu miejscach, wykrawać foremkami upiec na kolor jasnozłoty w dobrze ogrzanym piekarniku.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- margaryna (tłuszcz) - 8 dag
- cukier - 15 dag
- wanilia - 1/4 łyżka(i)
- żółtka - 4 szt.
- sól - 10 g
- mleko - 3/4 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** robimy ciasto, pieczemy