

www.SztukaKulinarna.pl

Amoniaczki

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	mąka pszenna	
10	dkg	margaryna	
15	dkg	cukier	
1	szklanka	mleko	
2	szt	jajko	
1	łyżeczki	amoniak	
1	szt	cukier waniliowy	
		tłuszczu do gotowania	tłuszcz do blachy

Przepis Mleko zagotować. We wrzącym rozpuścić amoniak, ostudzić. Jaja utrzeć z cukrem i margaryną, dodać przesianą mąkę, ostudzone mleko i cukier waniliowy. Szybko zagnieść ciasto (powinno mieć konsystencje ciasta pierogowego) i pozostawić w lodówce do następnego dnia. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1 cm, wykroić małe ciasteczka, ułożyć je na lekko natłuszczonej blasze i piec w gorącym piekarniku, aż się zrumienią. Amoniaczki można przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu przez dłuższy czas. Składniki

40 dkg (2 szkl.) mąki, 10 dkg margaryny, 15 dkg (8 łyżek) cukru, 1 szkl. mleka, 2 jaja, łyżeczka sypkiego amoniaku, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz do blachy.