

www.SztukaKulinarna.pl

Całuski extra

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	maki pszennej	
15	dkg	cukier	
5	dkg	miód	
2	szt	jajko	
0.25	łyżeczki	soda oczyszczona	
1	łyżki	amoniak	
1	łyżeczki	korzeni	
0.5	szklanka	karmelu	

Przepis Miód z cukrem rozpuścić i po zagotowaniu dodać karmel, utłuczone korzenie, sodę i amoniak (rozpuszczone) i jaja. Ciągłe mieszając dodawać mąkę. Ciasto po dokładnym wyrobieniu wystawić na pół godziny do chłodnego miejsca. Blachę posmarować tłuszczem. Ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm. Wykrawać małe okrągłe pierniczki, układać na blasze w pewnych odstępach i piec ok. 15 minut. Całuski można polewać dowolną polewą lub lukrem. Składniki

0.5 kg maki pszennej, 15 dag cukru, 5 dag miodu, 2 jaja, ćwierć łyżeczki sody oczyszczonej, 1 łyżeczka amoniaku (węglanu amonowego), 1 łyżeczka korzeni, pół szklanki karmelu (z 5 dag cukru).