

# Ciasteczka amoniaczki.



Autor: **gogusia**  
Przepisów: **241** Ocena: **9366**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej (ok.680 g)
- 1 szklanka cukru pudru (ok.170 g)
- amoniak spożywczy opakowanie 30 g
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 200 g masła
- 4 żółtka
- 1 całe jajko
- pół szklanki kwaśnej śmietany 18 %
- dodatkowo jedno jajko i cukier trzcinowy do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wyrabiamy na jednolite, elastyczne ciasto, podsypując mąką jak zbyt się klei. Wkładamy na 30 minut do lodówki by odpoczęło.  
Ciasto dzielimy na mniejsze części każdą wałkujemy na placek o grubości mniejszej niż pół centymetra.  
Wycinamy foremką kształty.



- 2 Każde ciasteczko smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy cukrem trzcinowym lub innym grubszym.  
Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 10 minut, na złoty kolor, w 180 \*



### 3 SMACZNEGO

Z tej porcji wyszło mi ponad 100 ciasteczek.



Twoje notatki do przepisu: