

Ciastka baletki



Autor: **smaki-katrinny**
Przepisów: **247** Ocena: **9750**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- -3 jajka -4 łyżki cukru
- -łyżeczka cukru waniliowego -0,5 szkl mąki pszennej tortowej
- DODATKOWO -dowolny dżem lub powidła-gęste -mak do posypania ciastek

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddzielamy od białek.

Białka ubijamy na sztywno, następnie dodajemy cukier i cukier waniliowy-miksujemy chwilę do rozpuszczenia się cukru-dodajemy żółtka i przesianą mąkę-mieszamy delikatnie do połączenia się składników. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskamy niewielkie ciasteczka (szprycą z okrągłą końcówką) Posypujemy je makiem.



- 2 Pieczemy na złoty kolor w temp 180 stopni. Ostudzone ciasteczka przekładamy dżemem lub powidłami



Twoje notatki do przepisu:

