

Niemieckie ciasteczka



Autor: **Styna**
Przepisów: 1 Ocena: 19

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 1 funt
- cukier, 1 szklanka
- Miód, 1 szklanka
- Margaryna albo masło, 1/2 funta
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- kakao, 1 łyżka stołowa
- cynamon, 1 łyżka stołowa
- cukier waniliowy, 1 paczka
- goździki, 1 łyżeczka
- Żółtka jajek <niekoniecznie>

Sposób przygotowania:

- 1 Cukier i miód podgrzać w garnku.
- 2 Dodać masło.
- 3 Wymieszać
- 4 Dodać cynamon, cukier waniliowy, goździki i kakao. < do garnka>
- 5 Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia.
- 6 Wszystko razem ugnieść.
- 7 Rozwałkować - cienko
- 8 Powycinać
- 9 Posmarować żółtkiem. <niekoniecznie>
- 10 Wyłożyć na blachę.
- 11 Piec 10 minut w 180 stopniach
- 12 UWAGA: 1 funt = 453,59237 grama

Twoje notatki do przepisu: