





przepisy.pl

# AMONIACZKI ROZCZYNIANE



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1 kilogram
- śmietana - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 5 sztuk
- amoniak - 3 dekagramy

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  160-170°C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Margarynę roztopić, dodać resztę składników oprócz mąki i odstawić na 12 godzin.
2. Po odstaniu dodać mąkę i wyrobić ciasto.
3. Ciasto wałkować na ok. 0,5 cm i wykrawać ciastka.
4. Gotowe amoniaczki smarować białkiem, maczać w cukrze i układać na blaszce.
5. Piec na złoty kolor.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)