




Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- cukier puder - 20 dekagramów
- orzechy - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 5 łyżek

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski włożyć Kasię. Zmiksować ją, a następnie dodać oba cukry. Wymieszać bardzo dokładnie.
2. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka dodać do zmiksowanej margaryny z cukrami i wymieszać wszystko dokładnie.
3. Do białek dodać szczyptę soli. Ubić z nich gładką pianę. Dodać do miski ze zmiksowaną margaryną i pozostałymi składnikami.
4. Orzechy posiekać drobno. Wymieszać z bułką tartą i proszkiem do pieczenia. Wmieszać do ciasta.
5. Ciasto wyłożyć na brytfannę wcześniej przełożoną margaryną. Piec w 180 st. Przez ok. 20 minut.
6. Wyjąć z piekarnika, ostudzić. Wykrawać ciasteczka (kwiatuszki lub inne) foremkami.
7. Na koniec posypać cukrem pudrem.