





Makowe ciasteczka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 150 gramów
- suchy mak. - 150 gramów
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- śmietana 30 % - 70 mililitrów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mak wsyp do śmietanki i podgrzej, nie gotuj.
2. Kasię rozpuść w oddzielnym rondelku.
3. Mąkę wymieszaj z cukrem, cynamonem i sodą, dodaj mak ze śmietanką oraz przestudzoną Kasię.
4. Na koniec dodaj sok z cytryny i wszystko wymieszaj.
5. Z powstałej masy przygotuj kuleczki wielkości małego orzecha włoskiego i układaj na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce w odstępach 4 cm. UWAGA: podczas pieczenia ciasteczka zmieniają kształt na płaskie.
6. Piecz w 170 st. C około 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl