Klawisze

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

20 porcji

Składniki:

Mąka pszenna - 300 g
Masło - 100 g
Margaryna - 125 g
Jaja ekologiczne - 2 szt.
Cukier puder - 120 g
Śmietana - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagnieść szybko ciasto z mąki, masła, margaryny, żółtek i śmietany. Zawinąć w folię i schować do lodówki na 2-3 godziny.
Białka ubić na sztywno z cukrem pudrem aż powstanie lukier.

KROK 2: Po 2-3 godzinach rozwałkować cienko ciasto, posmarować lukrem .

KROK 3: Pokroić radełkiem na podłużne ciasteczka.
Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 160stopni i piec 25 minut aż ciasteczka będą złote.

KROK 4: Z podanego przepisu wyszły 3 blachy pysznych ciasteczek.

KROK 5: To ulubione ciasteczka mojego synka. Znikają błyskawicznie.