



Amoniaczki

Autor: Magdalena Wojtanowicz

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Amoniak rozpuszczamy w ciepłym mleku. Masło ucieramy z cukrem, następnie dodajemy jajka, szczyptę soli, cukier wanilinowy, rozpuszczony w mleku amoniak i mąkę. Wyrabiamy ciasto, możemy delikatnie podsypywać mąką jakby za bardzo się kleiło. Gotowe ciasto owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 1 godz do schłodzenia. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość ok. 5 mm i wykrawać dowolne kształty ciasteczek. Wykrojone ciasteczka ułożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec na jasno złoty - słomkowy kolor w temp. 200 stopni. Upieczone ciasteczka posypać cukrem pudrem.

ciasto

- papier do pieczenia
- 0.5 kg mąki
- 100 g miękkiego masła Łaciate
- 150 g białego cukru
- 0.5 szklanki ciepłego mleka Łaciate
- 2 jajka klasy "L"
- szczypta soli
- 1 płaska łyżeczka amoniaku
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- dodatkowo mąka do podsypywania
- cukier puder do dekoracji