

MASZYNKOWE

SKŁADNIKI

1KG MĄKI

35DAG MARGARYNY

6 GOTOWANYCH ŻÓLTEK

2 CAŁE JAJA

1 ŁYŻKA SMALCU

1 CUKIER WANILIOWY

25DAG CUKRU PUDRU

2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

SPOSÓB WYKONANIA

WSZYSKIE SKŁADNIKI RAZEM SKLEJAMY I WYRABIAMY CIASTO.

ZAROBIONE CIASTO SCHŁADZAMY.

SCHŁODZONE WKŁADAMY DO MASZYNKI I FORMUJEMY CIASTECZKA WIELKOŚCI ŚREDNICY SZKLANKI.

NA UFORMOWANE CIASTECZKA DAJEMY POWIDŁO LUB MARMULADĘ PRZEZ RĘKAW CUKIERNICZY.

PIECZEMY OKOŁO 15 MINUT NA ŻŁOTY KOLOR