

## Ciastka amoniaczki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zakochana501](#), dnia 10 Stycznia 2011r. o 20:52

Tagi: [ciastka](#), [amoniaczki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	1	kg	dodatki
margaryna	1	kostka	nabiał
śmietana 18%	1	szklanka	nabiał
przyprawa Amoniak Appetita	2	łyżeczka	dodatki

### Opis

Mąkę przesianą przez sito zmieszać z margaryną, śmietaną i amoniakiem. Dokładnie wyrobić ciasto na jednolitą masę, rozwałkować do grubości około 0,5 cm. Wykrawać ciasteczka, posypywać je z wierzchu cukrem. Układać na blasze i piec na jasno złoty kolor.



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 0godz. 50min.  
Cana:  
Liczba kalorii: