

Półfrancuskie ciastka pychotki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



nie ma nic lepszego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 60 dag
- margaryna - 50 dag
- żółtka - 4 szt.
- kwaśna śmietana - 6-8 łyżka(i)
- jajo - 1 szt.
- cukier -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Posiekać margarynę z mąką, dodać żółtka i śmietanę, wyrobić ciasto, włożyć je do lodówki. Po 2 godzinach ciasto wyjąć rozwałkować na grubość pół centymetra i wyciąć ciastka. Ułożyć na lekko natłuszczonej blaszce i posypać cukrem. Upiec na rumiano w temperaturze 200C.