

Krucze ciasteczka

Przepis dodany przez użytkownika trini6

ciasteczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 20 dag
- cukier puder - 15
- żółtka na twardo - 4 szt.
- żółtko surowe -
- mąka - 1 szkl.
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1.



Żółtka ugotowane na twardo przetrzeć przez sito, dodać masło i utrzeć na gładką masę

2.



Wbić surowe żółtko, ucierając połączyć masę, dodać cukier puder, mąkę, sok z cytryny, wymieszać wszystkie składniki i szybko zagnieść, włożyć do lodówki na 30 min

3.



Oziębione ciasto rozwałkować cienko

4.

Wykraiwać małym kieliszkiem drobne ciasteczka, ułożyć na blasze i piec ok 15 min w temp 200 C