

Ciastka z maszynki - babciny przepis



Proste, kruche ciasteczka z maszynki - najlepszy dodatek do kawy.

Do m?ki dodajemy pokrojony w ma?e kawa?ki smalec i margaryn?. Dok?adamy pozosta?e sk?adniki. Zagniatamy ciasto do uzyskania jednolitej masy, musi by? g?adkie. Dzielimy na porcje, robimy pod?u?ne wa?ki jak do kopytek i wk?adamy do zamra?alnika na 10 minut.



Zakładamy na maszynkę do miśsa zakładamy foremkę do ciastek i przepuszczamy ciasto.



Powstałe pasy układamy na blasze do pieczenia i kroimy nożem na krótsze kawałki.



Ciastka pieczemy około 15-18 minut w piekarniku nagrzanym do 170-180 stopni (bez termoobiegu) lub około 8-10 minut z termoobiegiem do uzyskania złotego koloru.

