

Cruściki



Składniki:

- 1 kg. mąki (krupczatka, kukurydziana)
- 10 dkg. cukru
- 0,5 kostki masła (roztopić)
- 3 jajka
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 2 szklanki mleka
- 80 g. drożdży

Wykonanie:

Drożdże pokruszyć, dodać do nich 1 płaską łyżkę cukru, 1 łyżkę mąki i pół szklanki ciepłego mleka. Dobrze rozetrzeć, odstawić do wyrośnięcia. Pozostałe składniki ugniatamy w misce, na koniec dodajemy do nich wyrośnięte drożdże. Ciasto dobrze wyrabiamy. Wyrabione ciasto odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 10 - 15 minut. Wykładamy ciasto i dzielimy na mniejsze porcje. Rozwałkowujemy tak jak na pierogi.. Kroimy w paski o szerokości 3 cm i długości ok. 7 cm. Na środku każdego z nich robimy małe nacięcie i przekładamy jeden koniec przez środek. Tak przygotowane chruściki wrzucamy na rozgrzany olej. Smażymy aż nabiorą złotego koloru. Po wystudzeniu sypujemy cukrem pudrem.

SMACZNEGO !!! 😊

Ciastka z cukrem



Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 700 g mąki
- 1/2 szkl. cukru
- 5 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka amoniaku

Wykonanie:

Margarynę ucieramy z cukrem. Dodajemy jajka, mąkę, proszek do pieczenia i amoniak rozpuszczony w niewielkiej ilości ciepłego mleka.

Wszystkie składniki wyrabiamy na gładkie ciasto. Gotowe ciasto rozwałkowujemy na około 0,7 mm i wykrawamy dowolne wzory.

Pieczemy na złoty kolor.

SMACZNEGO !!! ☺