

Ciastka pieguski

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 20

Czas pieczenia: 15 minut

Przygotowanie :

1. Do miski wkroić 1 margarynę lub masło, wbić 1 jajo, dodać 1 szklankę cukru (lub 3/4), szczyptę soli, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 2,5 szklanki mąki. Z podanych składników zagnieść ciasto. Ciasto wyrabiaj dłońmi lub mikserem z hakami do ciasta kruchego. Pod koniec zagniatania ciasta dodać 1,5 tabliczki rozdrobnionej czekolady deserowej, rodzynki, orzechy.
 2. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczyć kulki i układać w dość sporych odstępach na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
 3. Piec ok. 20 minut, temperatura 175 stopni.
-

Wskazówki :

- Na 1 blachę ułożyć maksymalnie 10 ciastek