

Kruszonka do ciast

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 10

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż.

Krok 2 - Włożyć masło pokrojone na kilka kawałków oraz mąkę i cukier. Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Mieszać kruszonkę – czas 20 sekund, obroty 5

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć kruszonkę za pomocą łopatk. Przed wyłożeniem na np. ciasto – rozdrobnić w dłoniach.

Wskazówki :

Niewykorzystaną na raz kruszonkę można zamrozić w szczelnym opakowaniu i przechowywać do 3 miesięcy.