

RDI2CluB

Bio-ciasteczka RDI2CluB

(wg. sprawdzonej receptury rodzinnej)



- 30 dkg mąki pszennej (2 szklanki)
- 20 dkg maki ziemniaczanej pszennej (1 szklanka)
- 15 dkg cukru (3/4 szklanki)
- 30 dkg margaryny
- 1 całe jajko + 2 żółtka
- 4 łyżki mleka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- ew. konfitura do smarowania ciasteczek

Przygotowanie:

- Ze wszystkich składników zagnieść ciasto, zawinąć je w ściereczkę schłodzić 3 godziny w lodówce.
- Wykrawać krążki całe i z otworkiem.
- Piec w temperaturze 150-160 stopni Celsjusza 20- 25 minut.
- Po upieczeniu przełożyć marmoladą. Posypać cukrem pudrem.

Dziękujemy, że odwiedziliście Państwo stoisko targowe projektu RDI2CluB. Zachęcamy do wspierania i promowania biogospodarki w swoim otoczeniu oraz zapoznania się z projektem RDI2CluB: