

Poniżej prezentujemy archiwalny artykuł autorstwa KGW Wilkowice z *Głos Gminy Wilkowice* Rok 2024 nr 11 s. 9.

Ciasteczka maszynkowe

Składniki:

- 1 kg mąki (pół na pół tortowej i krupczatki)
- 50 dag masła
- 30 dag cukru pudru
- 6 żółtek
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- kilka kropli zapachu waniliowego
- 3 łyżki śmietany



Przygotowanie:

Suche składniki wymieszać. Masło utrzeć z cukrem pudrem. Do utartej masy dodać suche składniki, żółtka oraz śmietanę. Całość dokładnie wyrobić na jednolite ciasto. Włożyć ciasto do lodówki na 1 godzinę. Formować ciastka, przepuszczając ciasto przez specjalną nakładkę do maszynki do mięsa, odcinając kawałki o długości 5–8 cm. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15–20 minut.

Smacznego życzy KGW Wilkowice