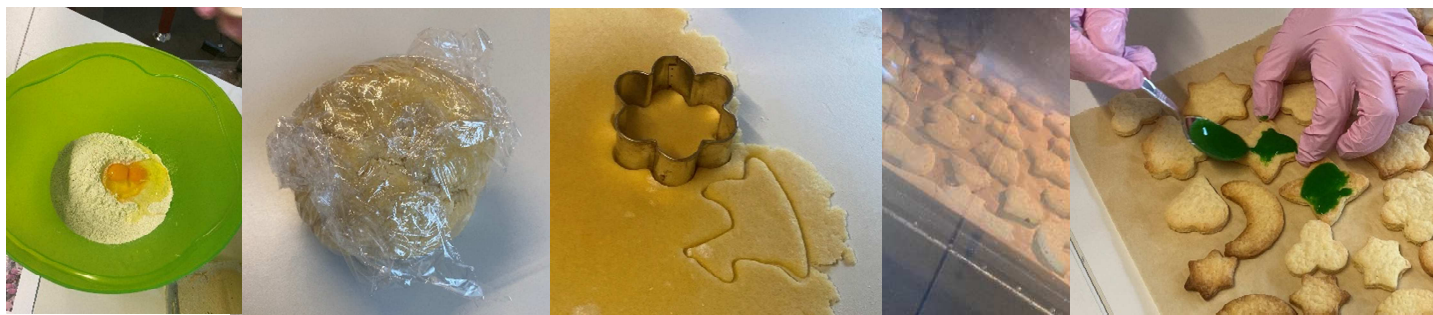




Polsko-niemiecki warsztat pieczenia

z tradycyjnymi wypiekami klubu młodzieży „Chillerstreet“

Kruche ciasteczka (przepis niemiecki)

Składniki i przybory:

400 g mąki, 1 paczka proszku do pieczenia, 150 g miękkiego masła, 150 g cukru, 2 torebki cukru waniliowego, 2 jajka

Składniki do dekoracji: kolorowe posypki, 250 g cukru pudru i sok z cytryny, miska, foremki, wałek do ciasta, blacha i papier do pieczenia, piekarnik, lodówka, folia spożywcza, mąka

Przygotowanie:

- Wszystkie składniki wymieszać do gładkiej masy.
- Ciasto uformować w kulę i owinać folią spożywczą.
- Włożyć ciasto na 10-15 minut do lodówki.
- Błat posypać mąką, rozwałkować ciasto i foremkami wyciąć ciasteczka.
- Ciasteczka w odstępach ułożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- Piec w temperaturze 180 stopni przez około 7-10 minut.
- Ostudzone ciasteczka można teraz udekorować.
- Dekoracja: przesiać cukier puder i stopniowo dodawać sok z cytryny aż utworzy się gęsta polewa, rozprowadzić szybko na ciasteczkach i udekorować wiórkami lub posypką.



Europäische Union
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



BB-PL
INTERREG V A
2014-2020

Barrieren reduzieren – gemeinsame Stärken nutzen.
Redukować bariery – wspólnie wykorzystywać silne strony.