

Amoniaczki rodzinne

Składniki (z podaniem gramatury):

1 kg mąki
25 dkg masła
15 dkg smalcu
1 szklanka śmietany
1 szklanka cukru
3 jajka
2 łyżeczki amoniaku
aromat waniliowy
0,5 l dżemu
1 jajko do smarowania
cukier gruby do posypania

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Mąkę przesiać, masło, smalec zetrzeć na tartce. Jajka ubić z cukrem, a śmietanę wymieszać z amoniakiem. Wszystko razem połączyć. Zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce około godziny. Następnie rozwałkować placki grubości 1cm na wielkość blachy i posmarować dżemem. Na wierzch położyć drugi placek, nakłuć widelcem, posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać grubym cukrem. Piec na złoty kolor. Z pozostałego ciasta wykrawać ciasteczka, smarować jajkiem i posypać cukrem. Piec na złoty kolor.

