



Tekst i zdjęcie: **elbe90** - Kuchcik (147)

Ciasteczka z patelni

Super sposób na ciasteczka przy braku piekarnika :).

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 2 szkl.
- cukier, 3 łyżk.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- jajka, 2 szt.
- płatki kukurydziane, 3 szkl.
- margaryna, 1 szt.
- budyń śmietankowy, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Mąkę wymieszać z cukrem i sodą. Dodać pokrojoną na kawałeczki margarynę oraz crunchy, lub płatki kukurydziane wymieszać ręką. Następnie dodać roztrzepane jajka i proszek budyniowy, wszystko razem zagnieść. Gdyby ciasto było zbyt suche można dodać łyżkę mleka, lub mąki, żeby nie kleiło się do blatu. Rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i wykrawać ciasteczka foremką. Posmarowaną papierem nasączonym tłuszczem patelnię taką do naleśników (ja użyłam) nagrzać, kłaść ciasteczka i smażyć na niezbyt dużym ogniu z każdej strony do zarumienienia.*mogą być rodzynki lub groszki czekoladowe

