



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

## **Amoniaczki**

Rewelacja

### **Składniki:**

- mleko, 1 szkl.
- sól amonowa, 1 dag
- żółtka, 4 szt.
- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- cukier, 15 dag
- tłuszcz, 8 dag
- mąka , 50 dag

### **Sposób przygotowania:**

Oddzielić trochę mąki na podsypanie. Posiekać tłuszcz z mąką, wymieszać z cukrem, dodać proszek waniliowy lub startą wanilię. Rozpuścić sól amonową w ciepłym mleku, mieszając. Ciasto zagnieść z jajami i rozpuszczoną w mleku solą amonową, rzadsze niż na kluski, wyrobić je, wyłożyć na talerz posypany mąką, nakryć, wynieść na zimno na noc. Na drugi dzień, gdy ciasto zbyt twarde, rozrzedzić je mlekiem, podzielić na 2 części, wywałkować, nakłuć w wielu miejscach, wykrawać foremkami upiec na kolor jasnożółty w dobrze ogrzanym piekarniku.

