

Amoniaczki – drobne ciasteczka z posypką cukrową

Składniki:

- mąka krupczatka
- mąka tortowa
- margaryna Palma
- masło
- śmietana kwaśna (kremówka)
- żółtka jaj
- cukier
- cukier waniliowy
- olejek zapachowy (np. pomarańczowy)
- budyń śmietankowy
- amoniak

Wykonanie:

Wymieszanie składników na ciasto: dwa budynie śmietankowe łączymy z 1,5 kg mąki krupczatki i 1,5 kg mąki tortowej. Dodajemy 1 litr kwaśnej śmietany, 1 kostkę masła, 1 kostkę margaryny Palmy, 2,5 szklanki cukru i 3 opakowania cukru waniliowego ucieramy z 14 żółtkami jaj i dodajemy do masy, którą utworzyliśmy z tłuszczu, śmietany i mąki. Następnie dodajemy sparzony gorącą wodą amoniak (2-3 łyżki) i olejek zapachowy.

Wyrabianie ciasta: wyrabiamy je tak długo, aż będzie odchodzić od dłoni. Wyrabiając, dodajemy jeszcze około 0,5 kg mąki tortowej.

Rozwałkowanie ciasta: brać małe porcje i rozwałkować bardzo cienko. Ciasto rozwałkowane posypać cukrem.

Wykrawanie ciasteczek: można je wykroić w różny sposób. Najczęściej używa się do wykrawania specjalnego radełka używanego w kuchni kujawskiej od dawna (jest to przyrząd tradycyjny). Wycinamy amoniaczki w kształcie rombu lub innym.

Pieczenie: w temperaturze 220°C na złotawy kolor (około 20 minut).

Gospodyni z Kaniewa (gmina Bądkowo, powiat aleksandrowski)