

# CIASTECZKA KORZENNE

Gotowa mieszanka do wyrobu ciasteczek korzennych, możemy z niej w bardzo prosty i szybki sposób przygotować przepyszne ciasteczka i herbatniki korzenne wałkowane.

## Receptura podstawowa

<b>CIASTECZKA KORZENNE</b>	1000 g
Margaryna 80%	340-380 g
Jaja	70 g

## Przygotowanie:

wszystkie składniki mieszamy razem

czas mieszania: 4 min. na średnim biegu, do uzyskania jednolitej masy  
temp. pieczenia: 170-180°C, czas pieczenia: od 10 do 15 min.

w zależności od formy, przy zamkniętym cugu.

Ciasteczka wymagają odpoczynku na blasze ok. 15 min. przed włożeniem do pieca. Należy pamiętać, aby nie wyrabiać ciasta zbyt długo, gdyż grozi to zaciągnięciem masy i skurczem ciasta podczas wypieku. Niewykorzystane ciasto przechowujemy w zamkniętym wiadrze lub owinięte folią w lodówce lub zimnym pomieszczeniu.