

Ghorayeba - egipskie maślane ciastka.



Kuchnia: arabska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- soda oczyszczona - 1/8 łyżeczki
- cukier puder - 3/4 szklanki
- masło klarowane - 1 szklanka
- cukier waniliowy
- orzechy

Opis przygotowania:

Zgodnie z instrukcją na filmie: - masło klarowane miksować przez chwilę, dodać cukier i miksować aż do powstania białego kremu - dodać mąkę. Ciasto zagnieść i dać na 30 min do lodówki. Formować kuleczki wg sposobu pokazanego na filmie i dekorować orzechami. Piec 8-12 min w 190 s C.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!