**Amoniaczki – słodki wypiek z serca Kujaw!**

**Różne zakątki Polski charakteryzują się niepowtarzalną kulturą, tradycjami i… kuchnią. Mieszkańcy Kujaw od pokoleń zajadają się kruchymi i pulchnymi Amoniaczkami. Tradycyjne słodkie ciasteczka, przygotowywane zazwyczaj na święta Bożego Narodzenia oraz na czas karnawału, ze względu na swój wyjątkowy smak goszczą w domach także na co dzień.**

W ramach **Festiwalu Wypieków**, którego zwieńczeniem jest powstanie perełki na rynku wydawniczym – **Wielkiej Księgi z Wypiekami. Prosto z serc polskich regionów**, kucharze David Gaboriaud i Jerzy Nogal przywieźli ze swojej kulinarnej podróży po Polsce mnóstwo wyjątkowych przepisów na regionalne wypieki. Kujawy zachwyciły ich nie tylko malowniczymi krajobrazami, oryginalną kulturą ludową i ciekawą historią, lecz przede wszystkim smaczną kuchnią. W kwestii słodkości, Kujawiacy nie wyobrażają sobie świąt wielkanocnych bez tradycyjnej baby drożdżowej kujawiok, a Bożego Narodzenia bez leguminy, obowiązkowo goszczącej na wigilijnym stole. Na uwagę zasługują również ciasteczka Amoniaczki, które przygotowane ot tak… prosto z serca będą doskonałym deserem dla najbliższych.

**Amoniaczki**

Składniki na 1,5 blachy (ok. 40 ciasteczek)

Biszkopt:

l 250 g mąki pszennej + więcej do posypania stolnicy

l 50 g miękkiego masła

l 70 g cukru białego

l 1 jajo

l szczypta soli

l Cukier wanilinowy 30 g Delecta

Zaczyn:

l 60 ml mleka letniego

l 1/2 łyżeczki amoniaku

Do przełożenia:

l Kajmak o smaku tradycyjnym 460g Bakalland

Sposób przygotowania:

1. Utrzyj masło z cukrem i cukrem wanilinowym, a amoniak wymieszaj z chłodnym mlekiem. Do miski dodaj po kolei: utarte masło, mleko z amoniakiem, jajo i wymieszaj. Dodaj stopniowo przesianą mąkę i szczyptę soli. Uformuj gładkie ciasto i odstaw na godzinę lub na całą noc do lodówki.

2. Rozwałkuj ciasto na 0,5 cm i za pomocą metalowej foremki do pierników wykrawaj różne kształty.

3. Piecz na blasze wyłożonej papierem do pieczenia około 7 minut w temperaturze 180 stopni lub do momentu, kiedy brzegi ciasteczek się zarumienią. Wyjmij i odstaw do wystudzenia. Posmaruj ciasteczka Kajmakiem o smaku tradycyjnym i poskładaj ze sobą.

Więcej przepisów na tradycyjne, regionalne wypieki znajduje się w **Wielkiej Księdze z Wypiekami. Prosto z serc polskich regionów**.