

# Krucze ciasto

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## Zawsze wychodzi

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 15 dag
- bardzo zimna woda - 1/3 szkl.
- olej - 1 łyżka(i)
- sol - ćwierć łyżeczka(i)

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Dość twarde masło albo margarynę energicznie siekać nożem z mąką, aż powstanie bardzo drobna kruszonka. Następnie dodać olej, sol i , skrapiając wodą , szybko zagnieść ciasto, uformować kulę, owinać folią i włożyć do lodówki na przynajmniej godzinę. takie ciasto można przechowywać w lodówce kilka dni.

