

Ciastka zawijaski



PATUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
cukier	150 gram
jajka	2 sztuki
margaryna	200 g
kakao gorzkie	3 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki odmierzyć 1/2 kg i przesiać do miski. Dodać cukier, proszek do pieczenia. Wymieszać suche składniki, aby proszek do pieczenia dobrze się połączył. Margarynę posiekać drobno, wrzucić do suchych składników. Dodać jajka i wszystko razem zagnieść. Powstałe ciasto podzielić na 2 części. Do jednej części dodać kakao i dobrze wymieszać. Osobno rozwałkować dwa kolory ciasta. Jedno ułożyć na drugim, zwinąć jak roladę. Następnie nożem kroić cienkie paski ciasta i układać je na blaszy wyłożonej pergaminem. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok 10 minut.