

karnawałowe róże Jagódki



JAGÓDKA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	40 dag
żółtko jajek	8 szt.
spirytus	1 łyżka
cukier puder	wg uznania
sól	szczypta
białko	1 szt.
śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
tłuszcz do smażenia	według uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki dodać żółtka, wmieszać śmietanę. Całość wymieszać szybko nożem. Dodać sól, proszek, spirytus. Wymieszać, zagnieść. Ciasto obić wałkiem, kilka razy składając. Zawinąć w folię i schłodzić ok. 1/2 godziny. Rozwałkować i wykrawać po trzy krążki różnej wielkości. Naciąć na brzegach i skleić białkiem.

W głębokiej patelni rozgrzać tłuszcz. Smażyć porcjami róże z obu stron, osączyć na ręczniku papierowym. Oprószyć cukrem pudrem i udekorować dżemem.