

## knedelki z pożeczkami

**ELŻBIETA8**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kremówka</b>	1\2 szkl
<b>masło</b>	4 dag
<b>mąka</b>	8 dag
<b>jaja</b>	2 szt
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	1/4 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>rozrożone czerwone pożeczki</b>	1 szkl
<b>kremówka</b>	1 szkl
<b>cukier wanilinowy</b>	1 op
<b>szczypta cynamonu</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ciasto parzone: Kremówkę zagotuj z masłem, cukrem waniliowym i szczyptą soli. Wsyp mąkę, gotuj, mieszając, aż powstanie gęste ciasto, a ścianki garnka pokryją się białym nalotem. Ciasto przelóż do miski i lekko przestudź. Cały czas miksując dodaj po jajku. Razem z ostatnim jajkiem wsyp proszek do pieczenia.
2. W garnku zagotuj wodę z odrobiną cukru. Dwoma łyżkami maczanymi we wrzątku formuj kuleczki z ciasta i kładź partiami do wody. Gotuj około 5 minut. Wyjmij na talerz. Podawaj z kremówką wymieszaną z pożeczkami i cukrem waniliowym. Posyp cynamonem.