

## KOŁACZ Z KONFITURAMI

### FORGIELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	40 dkg
<b>migdały</b>	4 szt
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>jajko</b>	2 szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>konfitura</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę z masłem, drobno tłuczonymi migdałami, cukrem i jajkiem zagnieść dokładnie, rozwałkować. Wyrzynać okrągłe placuszki, których brzegi posmarować białkiem. Oblepić piaskiem tegoż ciasta i upiec z piecu do zrumienienia. Po wyjęciu nałożyć na wierzch konfitur z agrestu lub podobnych owoców.