

## Najprostrze łamańce

### DANUTA\_PROROK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**mąka** 12 dag

**jajko** 1 szt

**cukier** 12 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wysypać na stolnicę, nożem posiekać margarynę i wbić jajko. Zagnieść ściśle ciasto. Rozwałkować, pokroić na nieduże prostokąty, układać na blaszce wysmarowanej tłuszczem. Wstawić do gorącego piekarnika i piec na złoty kolor. Łamańce podaje się z makiem, przyrządzonym tak samo jak nadzienie strucli. Łamańce podaje się do kutii.