

## Róże karnawałowe



**JOANNA43**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	300 g
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>żółtko jajek</b>	2 sztuki
<b>cukier puder</b>	20 g
<b>masło</b>	20 g
<b>cukier wanilinowy</b>	1 łyżka
<b>jogurt bałkański</b>	2 łyżki
<b>wódka</b>	1 kieliszek
<b>sól</b>	szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suche składniki tj. mąkę, cukier puder, sól przesiać do dużej miski, kolejno dodać jajka, żółtka, alkohol, jogurt i roztopione masło. Wszystko ze sobą wymieszać dużą łyżką a kolejno dokładnie ze sobą wyrobić. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne tak jak na pierogi. Po wyrobieniu zawinąć w folię i odstawić do lodówki na około 30 minut. Po tym czasie wyjąć i wałkiem uderzać w ciasto przez około 10 minut. Ta czynność sprawi, że ciasto nabierze powietrza co sprawi, że będzie bardziej kruche. Następnie rozwałkować i wykroić kółka o trzech różnych wielkościach. Największe nacinam 6 razy, średnie 5 a małe 4. Układać jedno na drugim a środek docisnąć palcem. Olej rozgrzać w garnku o szerokim dnie i wrzucać najmniejszym kółkiem do dołu. Smażyć a rumiany kolor z obu stron a później odsączyć na ręczniku papierowym. Ozdobić do dekoracji cukrem pudrem, konfiturą bądź dżemem.