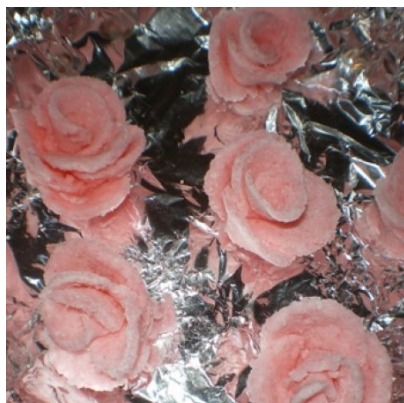


## Różyczki cukrowe



**ILKA\_86**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	3 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>glukoza</b>	1 łyżka
<b>cukier puder</b>	8 łyżek
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>galaretka truskawkowa</b>	1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wrzącą wodę wlać do kubka, rozpuścić w niej galaretkę z żelatyną, wystudzić. Do miseczki wsypać glukozę, cukier puder- przesiany, wlać 2 łyżki rozpuszczonej galaretki z żelatyną i zagniatą jak makaron. Dobrze wyrobione ciasto cienko rozwałkować, podsypując mąką ziemniaczaną. Kieliszkiem wykrawać krążki i zwiijać ruloniki formując róże. Na 1 różę potrzeba ok. 5-6 krążków (środek + płatki róży). Układać delikatnie na folii aluminiowej, pozostawić do zastygnięcia. Dodając różne smaki galaretki możemy wykonywać kolorowe bukiety, a z zielonej galaretki można zrobić listki, po czym dekorować torty i mazurki.