

Rożki kruche



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
margaryna	1
cukier waniliowy	
śmietana	1 szkl
żółtko jajek	4
drożdże	3 dkg
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wysiekać z tłuszczem, drożdże rozprowadzić z cukrem, dać do wysiekanej mąki, dodać żółtka, cukier waniliowy i śmietanę, zarobić ciasto. Ciasto rozwałkować, kroić w paski, następnie w trójkąty, nakładać marmoladę zwijając rożki tak, by rożek ciasta wychodził do wierzchu, zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie maczać w białku i cukrze, układać w odstępach na wysmarowanej blasze i piec w dobrze nagrzanym piekarniku.