

Krucze z marchewką



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
marchew tarta na tarce	20 dag
mąka pszenna	2 szkl
cukier puder	do posypania
marmolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło siekamy nożem z mąką, dodajemy marchewkę i cukier puder, zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy je na stolnicy posypanej mąką, wycinamy trójkąty i na każdy nakładamy po łyżeczce marmolady. Zwijamy w rogalik. Pieczemy w temp. 180 st. Posypujemy cukrem pudrem.