

rożki



WIOLETA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	60 dkg
żółtko jajek	2 szt
margaryna	30 dkg
śmietana 18 proc	5 łyżek kopiastych
cukier wanilowy	1
marmolada	
drożdże	5 dkg
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i margarynę zsiekać ,dodać 2 jajka , 2 żółtka i śmietanę z drożdżami i cukrem waniliowym. Wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki na 2 godziny . Podzielić na 6 części każdy kawałek rozwałkować na okrągło 35 cm. Podzielić na 8 części w kształci trójkąta . Nałożyć marmolade i zwinąć . Smarować białkiem i posypać cukrem. Piec 25 min. w 180 stopniach.