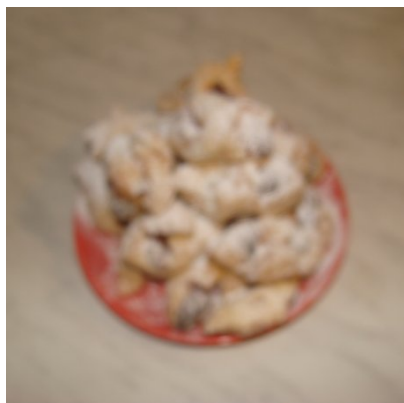


Rożki piwne



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	1 szkl
mąka	3 szkl
piwo	0,5 szkl
dżem owocowy	pół słoika
cukier puder	do posypania
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę (dobrze schłodzoną, twardą) posiekać nożem, wymieszać z przesianą mąką i jajkiem. Wlać piwo i zagnieść ciasto i na 2-3 godziny wstawić do lodówki. Następnie rozwałkować dość cienko i pokroić na kwadraty. Na środek każdego kwadratu położyć łyżeczkę marmolady lub gęstego dżemu. Kwadraty sklejać ze sobą dwoma rogami, by powstały rożki. Upiec na złoty kolor w temp. 200 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.