

Róże karnawałowe



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
masło	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	2 szt
żółtko jajek	2 szt
sól	
spirytus	1 łyżka
smalec	
cukier puder	
konfitury	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z masłem, dodać cukier, proszek do pieczenia, jajka, żółtka, szczyptę soli i spirytus, szybko zagnieść ciasto. Cienko je rozwałkować, wykrawać po 3 krążki różnej wielkości. Każdy krążek ponacinać na obwodzie w 5 miejscach, środek posmarować roztrzepanym białkiem i posklejać róże. Smażyć na głębokim gorącym smalcu, układając róże "do góry nogami", jak się zrumienia obracać. Po wyjęciu osączyć z nadmiaru tłuszczu, nałożyć do środka konfitur i posypać cukrem pudrem.