

SPIRALKI



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

20 dag. mąki, # 10 dag. margaryny,

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat 1/2 łyżeczki

serek topiony (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki posiekać na stolnicy, następnie zagnieść gładkie ciasto. Pozostawić na 1 godzinę w lodówce. Następnie rozwałkować na grubość 0.5 cm, nożem wykrajać wąskie paski około 10 cm długości. Skręcać w kształt spirali. Układać na wysmarowanej blaszce, smarować białkiem i posypać kminkiem. Piec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor około 15 minut.