

Ciastka



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	ok2 szklanki
cukier	ok1 szklanki
cukier waniliowy	
kakao	3 łyżki
śmietana	2-3 łyżki
aromat pomarańczowy	
margaryna	ok20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać cukier (ostatnio do większości ciast zamiast zwykłego daję puder), cukier waniliowy. Zagnieść i podzielić na 2 części. Do jednej dodać aromat (kilka kropel) a do drugiej kakao i śmietanę (zastępuję kefirem). Zawinąć w folię i odstawić na h. Z obu odciąć po małym kawałku, resztę rozwałkować w prostokąty na ok 1-1,5 cm. Wycinać paski i układać obok siebie na przemian po 3, na to następne takie same warstwy. Odcięte wcześniej kawałki rozwałkować. Szachownice zrolować. Połowę szachownicy zawinąć w ciemny kawałek a połowę w jasny. Owinąć znów w folię i do lodówki na h. Pokroić na plasterki i piec w 180 stopniach ok 15-20 min. W smaku podobne do zebry, ładny efekt ale dużo zabawy z wycinaniem:)