

## serpentynki



### SYLWIA / SYTOFALA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                  |               |
|------------------|---------------|
| <b>mąka</b>      | 500 gram      |
| <b>margaryna</b> | 250 gram      |
| <b>jajko</b>     | 2 sztuki      |
| <b>śmietana</b>  | 1 szklanka    |
| <b>cukier</b>    | do obtoczenia |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto i schładzamy je godzinę w lodówce. Potem porcjami wałkujemy na cienkie placki i tnemy na około 1,5 cm paski .
- KROK 2 Paski ciasta nawijamy na foremki do rurek , zachowując między kolejnymi zwojami odstępy
- KROK 3 Nawinięte serpentyny obtaczamy w cukrze i pieczemy na blasze w temperaturze 180 C do zezłocenia . Gorące ściągamy z rurek :)