

## Gniazdka wiedeńskie



**JUSTYNA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	20 dag
<b>masło</b>	10 dag
<b>jaja</b>	4 szt
<b>szczypta soli</b>	
<b>woda</b>	1 szklanka
<b>olej do smażenia</b>	
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Zagotuj szklankę wody z masłem i szczypta soli. wsyp przesianą mąkę. Mieszaj ciasto aż będzie gładkie i będzie odstawać od ścianek garnka. Ostudź.
- KROK 2** Ciasto zmiksuj z wbijanymi kolejno jajkami.
- KROK 3** Ciasto przełóż do szprycy cukierniczej. W rondlu rozgrzej olej. bezpośrednio do niego wyciskaj porcje ciasta w formie gniazda. Smaż z obu stron na złoty kolor. Wykładaj na papierowy ręcznik, aby odsączyć nadmiar oleju.
- KROK 4** Przystudzone gniazdka posyp cukrem pudrem. Można też poleać polewą lub moczyć w roztopionej czekoladzie.