

Rożki serowe z kinder chokolade



JULECZKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	1/3 szklanki
mąka	1.5 szklanki
jaja	2 szt
margaryna	1/4 kostki
olej do smażenia	
kinder chokolade	1 opakowanie
ser biały	35 (w kostce)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuszczamy, ciepłą miksujemy z serem i jajami, wsypujemy cukier i sodę. Zarabiamy ciasto wsypując powoli mąkę. Ciasto wykładamy na stolnicę i wałkujemy nie za cienko, wycinamy koła szklanką, z boku każdego kładziemy kostkę kinder chokolade i zakładamy drugą stroną ciasta. Wycinamy księżyce. Smażymy z obu stron na rozgrzanym w patelni tłuszczu (tak jak oponki). Wykładamy na papierowy ręcznik, posypujemy cukrem pudrem.