

Karnawałowe róże



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
żółtka jaj	3 sztuki
kwaśna śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
spirytus	1 łyżka
cukier puder	10 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
marmolada	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki pszennej, żółtek jaj, szczypty soli, kwaśnej śmietany 30 % i proszku do pieczenia zagnieść szybko jednolite ciasto. Nabić w nie powietrze uderzając wałkiem kuchennym. Następnie ciasto rozwałkować, wycinać z niego szklanką, szklaneczką do soków i kieliszkiem kółka, delikatnie je ponacinać na brzegach. Nakładać jedno kółko na drugie, od największego do najmniejszego, po czym docisnąć je do siebie na środku kciukiem. Smażyć na rozgrzanym, głębokim smalcu. Róże po osączeniu z tłuszczu posypać delikatnie cukrem pudrem, a w zagłębienie od docisnięcia wkładać po odrobinie marmolady.