

Krucze rożki z orzechami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	100 g
jajko	2 szt
masło	100 g
cukier puder	100 g
śmietana	1 łyżka
orzechy włoskie	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, śmietany, żółtek i masła wyrobić ciasto. Włożyć do lodówki, a w tym czasie ubić białka z cukrem pudrem, dodać zmielone lub potłuczone orzechy - w zależności, czy chcemy je czuć pod zębami czy nie. Ciasto rozwałkować na ok 0,5 cm, wykrawać kwadraciki, wkładać do środka krem z orzechów i spinać w rożki. Piec na rumiano w 180 stopniach. Pyszne i kruche. Posypać cukrem pudrem.