

Romby marchewkowe



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	1 szt
marchewka	25 dag
jajko	2 szt
masło	1/2 kostki
mąka	1/2 kg
drożdże	5 dag
śmietana 30%	1 łyżka
cukier puder	1 szkalnka
cukier	1/2 szklanki
mleko 3,2%	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy rozczyń z drożdży. Melko lekko podgrzewamy wlewamy je do miski dodajemy pokruszone drożdże i ok 2 łyżeczki cukru. Mieszymy. Posypujemy 1 łyżką maki i odstawiamy do wyrośnięcia. Marchewkę i jabłko obieramy i ścieramy na tarce. Posypujemy reszta cukru i odstawimy na ok 1 godzinę aby owoce puściły sok. Do dużej miski przesiewamy mąkę dodajemy 2 jajka , wyrośnięty rozczyń, owoce i rozpuszczone ostudzone masło. Wyrabiamy ciasto. Formujemy kulę i odstawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto wyrośnie rwiemy po kawałku i formujemy wałeczki jak na kopytka. Tniemy wałeczek w romby. Układamy na blaszce do pieczenia i pieczemy w 180 stopniach ok 20 min. Robimy lukier mieszamy cukier puder z śmietana 30 procent - mieszamy i lukrujemy zimne ciasteczka.