

## CHRUSTY



### BEATA\_304



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                    | 0,5 kg       |
| <b>żółtko jajek</b>            | 2            |
| <b>jajko</b>                   | 1 sztuka     |
| <b>masło</b>                   | 1 łyżeczka   |
| <b>sól</b>                     | szczypta     |
| <b>cukier puder</b>            | 1 łyżka      |
| <b>śmietana 18 proc</b>        | 1            |
| <b>ocet</b>                    | 1 łyżeczka   |
| <b>Soda oczyszczona Prymat</b> | 0,5 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W MĄCE ZROBIĆ WGLĘBIENIE, DODAĆ SKŁADNIKI, ZAROBIĆ CIASTO O KONSYSTENCJI PLASTELINY (NIE WYRABIAĆ ZA DŁUGO).

WSTAWIĆ DO LODÓWKI NA 2 GODZINY LUB DO ZAMRAŻALNIKA NA PONAD 0,5 GODZINY.

WAŁKOWAĆ NA GRUBOŚĆ TEKSTURY.

DO GARNKA WLAĆ ŁYŻKĘ OCTU I DOPIERO OLEJ. ZAGRZAĆ NA BARDZO WOLNYM OGNIU, GDYŻ BĘDZIE PRYSKAŁO I PIEC CHRUSTY.

SMACZNEGO.