Diabełki wiśniowe



MARTA639

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
proszek do pieczenia łyżki	2
twaróg	250 (półtłusty)
cukier puder	0,5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto z mąki. Zawiń w folię i co najmniej na 30 minut odstaw ciasto do lodówki. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na grubość ok 5mm. Następnie wycinaj z ciasta kwadraty. Na środku każdego kawałka ciasta układaj wiśnie i zawijaj rogaliki. Po zakończeniu zawijania ułóż rogaliki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do pieca nagrzanego do 180 stopni na ok 30 minut. Po ostudzeniu rogalików przygotuj lukier. wymieszaj cukier puder z sokiem z wiśni. Polej ciastka lukrem i pozostaw do zastygnięcia.

Smacznego :)