

## ciastka z figami

**ZUZANNA6**CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MINILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>suszone figi</b>         | 2 szklanki   |
| <b>dok pomarańczowy</b>     | 1/4 szklanki |
| <b>mąka tortowa</b>         | 3 szklanki   |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 2 łyżeczki   |
| <b>margaryna</b>            | 20 gram      |
| <b>mleko</b>                | 1 szklanka   |
| <b>woda</b>                 | 1/4 szklanki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Figi zalać sokiem pomarańczowym na noc. Następnego dnia blachę wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować tłuszczem. Mąkę przesiać do miski, dodać proszek do pieczenia i margarynę, rozetrzeć. Dodać wodę, mleko i zagnieść gładkie ciasto. Ciasto rozwałkować na prostokąt około 20x40 cm. Na wierzchu rozłożyć figi zrolować od dłuższego brzegu. Roladę pokroić na 12 plastrów. Ułożyć na blasze, piec około 20 minut w temperaturze 200 stopni aż się zrumienia.