

Róże karnawałowe



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
żółtko jajek	8 sztuk
spiryтус	3 łyżki
śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
sól	1 szczypta
olej do smażenia	
konfitura wiśniowa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na pół godziny. Ciasto cienko wałkujemy. Wykrawamy po 3 krążki w różnej wielkości. Nacinamy je na brzegach. Zlepiamy po 3 krążki smarując białkiem. Smażymy na gorącym oleju. Odsączamy na ręczniczkach papierowych. Dekorujemy konfiturą.