

kartofelki



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	1 kg
kakao ciemne	3 łyżki
aromat migdałowy	1 sztuka
woda	0,5 szklanki
mąka przenna	10 dag
masło	0,5 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wodę zagotować z tłuszczem dodać mąkę gotować 2 min masę ostudzić dodać aromat migdałowy i cukier puder rozwałkować masę następnie zagnieść pokroić na 4 części formować na wałeczki pokroić obtoczyć w kakao i formować kulki