

kogucie grzebyki



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg mąki

2 margaryny

15 dag drożdży

3 łyżki cukru

SZKLANKA MLEKA

marmolada o smaku róży

olejek waniliowy 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. drożdże i cukier rozpuścić w letnim mleku, do miseczki wsypać mąkę i zetrzeć na grubej tarce schłodzone margaryny, wymiesić to. później wlać do tego drożdże i olejki, zagnieść luźne ciasto , zostawić do wyrośnięcia, wałkować cienkie placki i wycinać paski w kształcie prostokąta, na środek dać marmoladę i skleić dwa boki nacinać nożem , piec na foremce wyłożonej papierem na złoto, posypać cukrem pudrem

2. wychodzi ich bardzo dużo z tej porcji