

## grzybki



### SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>mąka</b>            | 1/2 kg   |
| <b>margaryna</b>       | 1 kostka |
| <b>kwaśna śmietana</b> | 1 szkl   |
| <b>białko</b>          | 1        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

.Z mąki, margaryny i śmietany zagnieść ciasto. Zostawić na godz. w lodówce. Po schłodzeniu rozwałkować jak na makaron. Szklanką wycinać krążki tak żeby były pary. Jedną część krążków upiec na wierzchu foremek do babeczek w pozostałych krążkach wyciąć na środku dziurkę nawet obraczką i upiec na blaszce z odpadó po wycinaniu krążków zrobić korzonki do grzybków. Jeden koniec maczać w białku i potem w maku i też upiec na blaszce. Wszystko pieczemy na lekko złoty kolor. Po wystudzeniu nadziewamy kremem i smarujemy czapeczkę grzybka polewą.