

## Jogurtowe romby



### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukier</b>	25 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>jajko</b>	3
<b>mąka</b>	20 dag
<b>płatki migdałowe</b>	3 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jogurt przelewamy na sitku wyłożonym gazą i odstawiamy na 3 godziny . Do garnka wlewamy 3\4 szklanki wody dodajemy 15 dag cukru , gotujemy 10 minut od momentu aż się zagotuje potem wlewamy sok z cytryny . Całość wymieszać , a pozostały cukier zmiksować z odcedzonym jogurtem , dodajemy jajka oraz mąkę wraz z proszkiem . Wymieszać. Wylewamy na natłuszczoną blaszkę i pieczemy 25 minut w 200 st. Jeszcze ciepłe ciasto polewamy syropem i płatkami.