





Jabłuszka

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- rum - 1 łyżka
- migdały - 1 opakowanie
- goździki - 1 opakowanie
- czerwony budyń - 1 opakowanie
- zielony budyń - 1 opakowanie
- żółty budyń - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, budyń - zagnieść, wyrobić na masę, dodać alkohol.
2. Wygniatać, aby nie było klejące (jeżeli będzie, dodać cukru pudru). Jest to wyrobienie masy na wycucie (choć jak z miłości robione, to szybko dochodzi się do wprawy).
3. Każdy kolor osobno wygrabiać!!
4. Następnie z każdego koloru bierzemy troszeczkę, wyrobić kóteczko i formować na jabłuszko.
5. Wbić goździk lub migdały jako ogonek. I smakołyk gotowy...

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl