
 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 6 minut  190 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 szklanka
- mąka - 5 łyżek
- żółtko jajka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- konfitura

## Sposób przygotowania:

1. Kasie zmiksować na pulchną masę, dodać całe jajko, żółtko, cukier puder i mąkę, dalej miksować, aż powstanie jednolite ciasto, dość luźne.
2. Rozgrzać piekarnik do 190 stopni.
3. Za pomocą łyżeczki formować długie, płaskie paluszki, układać na blaszce wyłożonej pergaminem.
4. Zachować spore odstępy.
5. Piec do lekkiego zrumienienia brzegów, ok. 5-7 minut.
6. Paluszki rozleją się w piecu na szersze znacznie placki.
7. Czas pieczenia zależy od grubości nałożonego ciasta. Jeśli się zbyt szybko wysuszy (i przypiecze), nie dadzą się zwinąć.
8. Wymować po jednym, podważając je łyżką i póki gorące, zwinąć w rożek.
9. Kiedy rożki ostygną, włożyć w środek konfiturę.