





przepisy.pl

# Krucze rożki z marmoladą



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Jajka roztrzep. Do miski wsyp mąkę, cukier, dodaj miękką Kasię i roztrzepane jajka. (Trochę zostaw do posmarowania rożków.) Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera.
2. Ciasto przełóż na posypany mąką stół i szybko zagnieć gładkie ciasto. Zawiń w folię aluminiową i odłóż na 30 minut do lodówki.
3. Schłodzone ciasto przełóż na posypany mąką stół i rozwałkuj na placek grubości 5 mm. Powstały placek pokrój na kwadraty o boku 7-8 cm.
4. Na każdym kwadracie ciasta połóż łyżeczkę twardej marmolady. (Marmoladę możesz zastąpić łyżeczką słodkiego twarożku lub kawałkiem owocu.)
5. Kwadraty ciasta z marmoladą składaj po przekątnej i zlepiaj delikatnie ich boki. Powstałe rożki ułóż na płaskiej blaszce wysmarowanej Kasią.
6. Rożki posmaruj resztą roztrzymanego jajka i posyp grubym cukrem. Włóż do gorącego piekarnika i piecz 15-20 minut w 180 st.C.

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 200 gramów
- mąka - 2.5 szklanki
- jajko - 2 sztuki

### nadzienie

- twarda marmolada - 1 opakowanie

### dekoracja

- gruby cukier kryształ - 1 unit