



przepisy.pl

Róże karnawałowe i wiatraczki



Składniki:

- mąka - 250 gramów
- żółtka - 5 sztuk
- śmietana gęsta - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- spirytus lub ocet - 1 łyżka
- marmolada - 4 łyżki
- olej do smażenia - 3 szklanki
- cukier puder - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto zagnieść, dobrze wystukać wałkiem składając kilkakrotnie. Wałkować cienko jak na makaron.
2. Na róże karnawałowe wycinać 3 rozmiary kółeczek, nacinać dookoła jak słoneczko i sklejać po 3 odrobiną białka, dobrze i mocno dociskając środek.
3. Na wiatraczki ciasto kroić w kwadraty o boku ok 6 cm, wszystkie rogi naciąć do środka, na środku pędzelkiem nanieść odrobinę białka, zwinąć jak wiatraczek i skleić mocno dociskając środek.
4. Smażyć w głębokim oleju, kiedy nabiorą rumianego koloru wyjmować na papierowy ręcznik. Na środku szprycą kłaść kleks marmoladki i posypać cukrem pudrem.

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