

Kolorowy domowy makaron



Autor: **KORAL**
Przepisów: **749** Ocena: **14501**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka 330 g
- kakao 15 g
- olej 4 łyżki
- zsiadłe mleko 200 ml
- odrobina czerwonego barwnika
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować 3 miseczki.
Do dwóch wsypać po 115 g mąki, do trzeciej 100 g i dosypać do niej 15 g kakao.
Kwaśne mleko i olej po równo rozlać do każdej miski i odrobinę posolić.
Do jednej miski (bez kakao) dodać szczyptę barwnika.
Zagniatamy każde ciasto oddzielnie i chowamy każde do oddzielnej torebki foliowej.
Schładzamy około 20 minut.
Potem wyjąć kulki ciasta z lodówki i każdą część rozwałkować na prostokąt.
Nałożyć na siebie trzy płyty ciasta i zrolować wzdłuż dłuższego boku.
Rulon przeciąć 2-3 razy wzdłuż.
Powstałe paski bardzo cienko wałkować, potem pokroić nożem na dość wąskie paseczki.
Gotować kilka minut w osolonej wodzie.



Twoje notatki do przepisu: