

Róża karnawałowa (w moim wykonaniu)



Autor: **Grazenka**
Przepisów: **10** Ocena: **299**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 40 dkg
- masło, 5 dkg
- jajka, 2 szt
- żółtka, 6 szt
- śmietana 18%, 1/2 szkl.
- cukier waniliowy, 1 szt
- sol, szczypta
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- spirytus (ocet), 50 g
- Konfitura lub owoc
- cukier puder do posypania
- olej lub smalec do smażenia, 1 l

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać i posiekać z masłem. Dodać cukier waniliowy, proszek do pieczenia, jajka, żółtka, śmietanę, sol i spirytus i wszystko razem zagnieść.
- 2 Dobrze wyrobić ciasto lekko podsypując mąką (nie za dużo). Cienko rozwałkować na stolnicy i wykrawać trzy wielkości kołek. 3 krążki różnej wielkości (np. za pomocą kieliszka do wina, literatki i kieliszka do wódki). Każdy krążek ponacinać na obwodzie w 5 miejscach, środek posmaruj roztrzepanym białkiem i układaj jeden na drugim: od największego do najmniejszego, mocno dociskając środek, aby placki dobrze się skleily.
- 3 Smażyć w gorącym tłuszczu, wrzucając różyczki "do góry nogami", gdy się zarumieni to należy odwrócić na drugą stronę.
- 4 Wymować z tłuszczu na bibułkę, posypać cukrem pudrem i udekorować środek róży konfiturą lub owocem.

Twoje notatki do przepisu: