

Rożki

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7746**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg mąki zwykłej
- kostka margaryny
- 1/2 szkl. śmietany
- 5 dag drożdży
- cukier puder - do posypania
- 1 szkl. borówce świeżych lub 1,5 szkl. mrożonych (odmrozić i odsączyć)
- 2 łyżki cukru kryształ
- serek homogenizowany - mały kubek
- kopia łyżeczka mąki kartoflanej
- jajko roztrzepane do smarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki zwykłej, margaryny, śmietany i drożdży zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce (2h)
- 2 Mąkę kartoflaną wymieszać z serkiem i cukrem kryształ, dodać do owoców i dokładnie wymieszać
- 3 Ciasto (partiami) rozwałkować na ok. 2 mm grubości i wycinać kwadraty 8cm na 8cm, na brzegu każdego położyć porcję (ok. łyżeczkę) owocowego farszu, zwinać i nadać kształt rożka - posmarować jajem. Rożki układamy na papierze do pieczenia.
- 4 Piec w temp. 180 st, około 20 min, należy jednak stale sprawdzać, jak się upieką to zbrązowieją.
- 5 Przystudzić, posypać cukrem pudrem i gotowe. SMACZNEGO
- 6 P.S. Z tej porcji wychodzą 2 pełne blachy rożków.

Twoje notatki do przepisu: