

# SŁODKIE PÓŁKSIĘŻYCE"

Autor: **schakira**Przepisów: **28** Ocena: **565**

1-2 os. &gt; 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 1 kg
- żółtka, 4 szt
- cukier, 1/2 szkl
- drożdże, 10 dag
- margaryna, 1 kostka
- mleko, 1 szkl
- szczypta soli
- nadzienie (jak kto woli)

## Sposób przygotowania:

- 1 ZACZYN Do letniego mleka wkruszyć drożdże i dodać dwie łyżki cukru, odstawić do wyrośnięcia.
- 2 CIASTO Do zaczynu dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić, jeśli ciasto jest za twarde dodać więcej mleka, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować, wycinać trójkąty, nałożyć nadzienie, zwinąć, posmarować roztrzepanym białkiem, posypać grubym cukrem i upiec. Piec w temp 180 C aż nabiorą rumianego koloru. SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: