

Świąteczna słodka choinka



Autor: **wioleta333**
Przepisów: **151** Ocena: **4280**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 3 żółtka
- śmietana
- łyżka octu, cukier puder
- duża wykałaczka
- srebrne perełki do dekoracji
- 4 kostki czekolady mlecznej Wawel
- olej
- łyżeczka śmietany

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, żółtek, octu i śmietany zagnieść gęste ciasto, cienko rozwałkować, wycinać kółka od największego do najmniejszego, potem z kółek wycinać gwiazdki, smażyć na rozgrzanym oleju na złoto z obu stron, układać upieczone gwiazdki na ręczniku papierowym, jak wystygną nabijać na wykałaczkę od największej do najmniejszej gwiazdki, na koniec choinki nałożyć gwiazdkę, czekoladę rozpuścić z łyżeczką śmietany, nakładać na końce gwiazdek odrobinę czekolady i perełkę, tak ozdobić całą choinkę, na koniec posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: