

Róże karnawałowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dobry przysmak na karnawał

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. maki -
- 4 żółtka -
- 1 łyżka octu lub spirytusu -
- 3-4 łyżki gęstej śmietany -
- 3/4 szkl. konfitury z płatków róży lub wiśni -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować ciasto takie same jak na faworki. Wyciąć kółka. Składać po 3, ściskając w środku tak, aby się skleiły. Smarzyć podobnie jak faworki. Do usmarzonych, osączonych róż karnawałowych nakładać do środka odrobinę konfitury.

