

Waniliowe wianki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



znakomite

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 4 szkl.
- śmietana - 1 szkl.
- drożdże - 2 dag
- jajo - 1 szt.
- margaryna - 1 kostka(i)
- cukier waniliowy -
- cukier kryształ -
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać drożdże rozarte ze śmietaną i wyrobić ciasto. następnie podzielić je na małe kawałki, z każdego utoczyć wałeczek, nieco cieńszy niż ołówek. Z części wałeczka uformować niewielkie kółko, a powstałym ogonkiem owinąć je tak, by powstał wianuszek. Maczać wianuszki w rozbitym jajku i cukrze waniliowym zmieszonym ze zwykłym cukrem. Układać na blasze wysmarowanej tłuszczem i piec na rumiano.