

ANIA STARMACH

Krucze róże karnawałowe

Co kupić?

- 200g mąki tortowej
- 200g mąki krupczatki
- 200g masła
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 3 żółtka
- 1 laska wanilii
- 1 szczypta cynamonu
- 0.5 łyżeczki proszku do pieczenia

Dodatkowo

- konfitura malinowa
- konfitura z pomarańczy
- cukier puder

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj, ulep kulkę i schładzaj w lodówce.
2. Po godzinie ciasto rozwałkuj, wycinaj mniejsze i większe kółka, ich brzegi ponacinaj.
3. Mniejsze kółka połóż na środkach większych kółek, dociśnij, aby zlepić dwie warstwy.
4. Na środek nałóż łyżeczkę wybranej konfitury, brzegi ciasta posmaruj rozbełtanym jajem.
5. Piecz około 25 minut w temperaturze 180 st. C.
6. Po wystudzeniu możesz posypać róże odrobiną cukru pudru.