
Rożki z masą orzechową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2841 razy.

CIASTO:

20 dag mąki,

20 dag masła,

3 żółtka,

2 łyżki gęstej śmietany,

MASA:

20 dag drobno pokruszonych orzechów,

20 dag cukru pudru,

4 białka,

cukier waniliowy,

Mąkę, masło, żółtka i śmietanę wymieszać , zagnieść .

Uformować z ciasta kuleczki wielkości orzecha włoskiego i wstawić do lodówki na 3-4 godziny. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier puder i cukier waniliowy, razem ubijać jeszcze 10 minut, po czym wsypać orzechy i delikatnie wymieszać . Kulki ciasta bardzo cienko rozwałkować , przekroić na dwie części, na każdą część

nałożyć trochę masy i zwinąć rożek. Upiec na jasnożółty

kolor w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni C.