Rożki francuskie

Dodano: 2000-05-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3604 razy.

4 szklanki mąki

1/4 l śmietany

2 dkg drożdży

1/4 kg margaryny lub masła

1 łyżka cukru pudru

otarta skórka z cytryny,

cukier waniliowy

trochę osączonych konfitur, względnie szklanka zmielonych orzechów zmieszanych na masę z 1 żółtkiem, śmietaną i 2 łyżkami cukru,

1 jajko do smarowania,

tłuszcz do blaszki

Mąkę posiekać z tłuszczem, śmietanę rozetrzeć z drożdżami i wlać do mąki dodać cukier i aromaty - wyrobić , gładkie, miękkie ciasto.

Wałkować placki grubości 1/2 cm, krajać na trójkąty o podstawie ok. 8 - 10 cm.

Układać na brzegu trochę masy orzechowej lub osączonych konfitur, zawijać zaginając w półksiężyce.

Rożki układać na blasze wysmarowanej tłuszczem.

Posmarować z wierzchu rozbitym jajkiem i od razu wstawić do wygrzanego piekarnika 180 - 200 st.C.

Piec na jasnozłoty kolor.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>