Karnawałowe róże

tulipan

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | trudny | 4 porcje

Składniki:

- mąka - 50 dag
- żółtka - 6 szt.
- śmietana - 6 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- spirytus - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia - 50 dag
- cukier puder do posypania - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do mąki dodać żółtka, śmietanę, proszek do pieczenia i łyżkę spirytusu. Zarobić i zagnieść ciasto jak na pierogi. Z cienko rozwałkowanego placka wycinać krążki trzech wielkości i każdy naciąć na obwodzie w pięciu miejscach, w różnych odstępach. Składać po 3 krążki w kolejności od największego, smarując środki białkiem i lekko przyciskając, aby się zlepiły. Tak uformowane "róże" smażyć jak faworki, wrzucając do gorącego tłuszczu najmniejszym krążkiem do spodu. Po usmażeniu odsączyć, obsypać cukrem i na środku każdego położyć trochę konfitury lub dżemu.