





Pomarańczowe róże karnawałowe

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 200 g

mąka krupczatka - 200 g

żółtka - 4 szt.

śmietana gęsta - 1 szklanka

spirytus - 1-2 łyżka

otarta skórka z pomarańczy - 0,5-1 łyżeczka

aromat pomarańczowy - 0,5 łyżeczka

białko - 1 szt.

sól - - szczypta

olej do smażenia - - trochę

marmolada różana - 100 g

cukier puder do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, żółtek, śmietany, aromatu, skórki pomarańczowej, szczypty soli, zagnieść ciasto. Bardzo dokładnie wałkiem wybić ciasto na stolnicy. Następnie cienko rozwałkować, trzema różnej wielkości szklankami wycinać krążki.

KROK 2: Nożem zrobić w krążkach po cztery nacięcia (nie docinając do środka).

KROK 3: Środek dwóch większych krążków posmarować białkiem, ułożyć po trzy krążki jeden na drugi, docisnąć na środku.

KROK 4: Włożyć do mocno rozgrzanego tłuszczu (małym krążkiem do dołu). Smażyć z obu stron na jasno złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku, posypać cukrem pudrem. Na środek każdej róży włożyć porcję marmolady różanej.