



Karnawałowe róże z maślanym masłem

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę wsypać na stolnicę, dodać posiekane masło, jajko, żółtka, śmietanę, rum, cukry i sól. Całość zagnieść na gładkie, jednolite ciasto. Ciasto schodzić w lodówce (wystarczy 15 minut). Rozwałkować cienko, podsypując niewielką ilością mąki. Wycinać różnej wielkości koła (np. największe koło za pomocą szklanki lub metalowej foremki do babeczek - ja użyłam foremki dlatego największe koła mają fale; mniejsze za pomocą literatki i najmniejsze koło za pomocą kieliszka) każde kółko naciąć nożem w kilku miejscach w równych odstępach, pilnując, aby nie rozciąć listków do końca. Sklejać ze sobą za pomocą odrobiny białka, przyciskając wszystkie warstwy na raz palcem w środku kwiatka.

Krok 2

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złocisto. Po usmażeniu odsączyć na papierowym ręczniku. W każdy środek kwiatuszka włożyć odrobinie dżemu lub owoców z dżemu. Całość oprószyć cukrem pudrem, smacznego! :)

karnawałowe kwiaty

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1 łyżeczka drobnego cukru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 30 g schłodzonego masła Mazurski Smak
- 1 łyżka gęstej śmietany 18% Mazurski Smak
- 1 łyżka rumu
- szczypta soli
- konfitura lub dżem z owocami - u mnie dżem wiśniowy z kawałkami owoców
- cukier puder do oprószania kwiatów
- tłuszcz do głębokiego smażenia