



На этот раз розы творожные, но не менее вкусные! Хрустящие, нежные и тают во рту. Имеют свойство очень быстро исчезать...

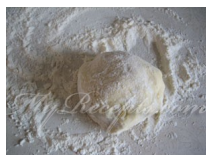
Ингредиенты:

- маргарин сливочный - 250 г
- творог - 200 г
- сметана - 50 г
- яйца куриные - 3 шт.
- уксус - 1 ст. л.
- мука - 2,5 ст.
- сахар - 1 ст.

- сода - 1 ч. л.
- орехи (по желанию)

Приготовление:

Творог растереть с размягчённым маргарином (маргарин можно натереть на тёрке). Желтки взбить со сметаной. Соединить всё и добавить соду, гашёную уксусом, и муку. Замесить мягкое тесто, разделить на 5 частей и положить в холодильник на час.



Взбить белки в крепкую пену, добавить сахар.



Из каждой части раскатать лист, смазать взбитыми белками с сахаром, можно посыпать измельчёнными орехами (вкусно, и белок будет лучше держаться), и скрутить в трубочку.



Полученный рулет режем на кусочки примерно 3-4 см шириной.



Выкладывать на лист для выпечки одним из срезов вниз.



Выпекать до образования золотисто-коричневого цвета.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}