

www.SztukaKulinarna.pl

Języki adwokackie

ilość porcji **25** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	mąka pszenna	
40	dkg	margaryna	
1	szt	żółtko	
0.7	szklanka	woda	
		sól	
2	łyżeczki	ocet	
1	szt	białka	białko do smarowania
		cukier	cukier kryształ do posypania.

Przepis Sporządzić ciasto francuskie. Rozwałkować je na grubość koło 1 cm, powycinać okrągłą, karbowaną foremką placuszki i nadać im za pomocą wałka kształt owalny. Smarować ciasta białkiem, maczać lekko w cukrze i układać w odstępach na blasze. Piec 15 - 20 min. w gorącym piekarniku. Składniki

40 dkg (2 szkl.) mąki, 40 dkg margaryny, 1 żółtko, niepełna szklanka wody, sól, 2 łyżeczki octu, 1 białko do smarowania, cukier kryształ do posypania.