

ЭКСПЕРТ РУБРИКИ
МОДА
ОЛЕСЯ МИТИНА
рекомендует



Вкусные
решения
с
**SHOPPING
LIVE**

**СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ**

РОГАЛИКИ, ТАЮЩИЕ ВО РТУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 80 г масла
- 30 г сахарной пудры
- 1 желток
- 100 г муки
- щепотка соли
- 50 г молотых орехов
- щепотка апельсиновой цедры

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Масло взбить с сахарной пудры до светлого цвета, добавить желток, муку и соль, вымесить тесто, добавить молотые орехи и цедру
2. Убрать тесто в холодильник на 40 минут
3. Охлажденное тесто раскатать в тонкую колбаску, отрезать кусочки по 3 см, сформировать рогалики. Духовку разогреть до 200 градусов, выпекать 10 минут

ВАМ МОЖЕТ
ПОНАДОБИТЬСЯ

МЕТРОТ

Блюдо эмалированное, 32 см

137233



shoppinglive.ru

