Полоски с джемом

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:25 -



1 яичный белок взбить с 70 гр. сахарной пудры, добавить 75 гр. мягкого маргарина или сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 200-250 гр. просеянной муки, 1 ч.л. разрыхлителя и 2 ст.л. крахмала. Замесить мягкое тесто. Разделить тесто на 2 части, каждую часть сформировать в рулетики, выложить на противень застеленный пергаментом, сделать углубления по середине по всей длине и выложить любой густой джем (у меня морковный). Выпекать при 200* в течение 20 минут (до румяности).

Смешать 5-4 ст.л. сахарной пудры с 2 ст.л. лимонного сока. Готовые, горячие полоски полить глазурью и сразу же нарезать по-диагонали.

{jcomments on}