

Rożki piwne:

Składniki:

- 3 szkl. mąki
- kostka margaryny
- 0,5 szkl. piwa
- słodka marmolada

Przygotowania:

Margarynę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, wymieszać z mąką. Wlać piwo, zagnieść ciasto i na 2-3 godziny wstawić do lodówki. Następnie rozwałkować dość cienko i pokroić na kwadraty. Na środku każdego kwadratu położyć łyżkę marmolady lub gęstego dżemu. Kwadraty skleić rogami w trójkąt lub w kopertę. Piec 60 minut w temperaturze 200 C. Po upieczeniu polukrować lub posypać cukrem pudrem.

