



Listki karnawałowe

Składniki

Ciasto

- 375g Mąki Basi Wrocławskiej
- 75g cukru pudru
- 50g masła
- 6 żółtek
- 100g kwaśnej śmietany
- pół kieliszka rumu
- pół kieliszka spirytusu
- tłuszcz do smażenia,
- cukier puder z wanilią do posypania

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Do przesianej mąki dodać wszystkie składniki i zagnieść ciasto, po czym dobrze wyrobić, przykryć i odstawić na 1 godzinę do lodówki. Następnie cienko rozwałkować, powycinać listki, naciąć w kilku miejscach brzegi, po czym wrzucać do rozgrzanego tłuszczu i smażyć na jasnozłoty kolor. Wyjąć, osączyć na ręczniku papierowym i obficie posypać cukrem pudrem z wanilią.