

Забытый бабушкин рецепт «Розанцы»



*Сейчас наши маленькие помощники
расскажут как правильно приготовить
это замечательное лакомство*

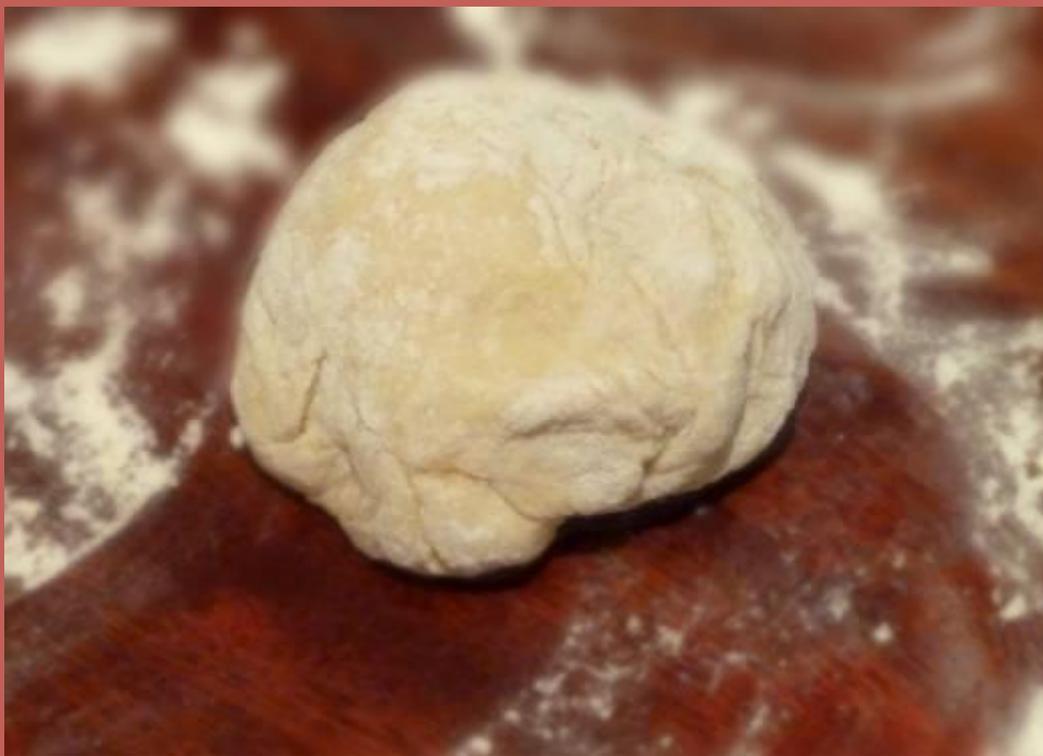


Нужно взять

- 3 яйца
- стакан муки
- Соль на кончике ножа
- Сахарную пудру
- Растительное масло



Приготовление



*Яйца с
солью
взбить
вилкой,
добавить
муку и
замесить
крутое
тесто.*



Раскатать, как можно тоньше, большую лепешку. 2–3 стаканами разного диаметра разделить тесто.





На каждом полученном кружочке сделать по кругу не очень глубокие надрезы ножом. Собрать розанцы. Для этого лепешку меньшего диаметра положить на лепешку побольше и нажать пальцем в самый центр лепешки. Лепешки склеются по центру между собой.



Разогреть
растительное
масло и начать
выпекать
розанцы.

Важно!

Масла должно
быть больше
половины
посудины.





Наколоть цветок на вилку. Медленно вращая, выпекаем цветок в кипящем растительном масле.





Когда розанец начнет розоветь, на это потребуется не более минуты, его осторожно достать из кастрюли, дать стечь маслу и переложить изделие на тарелку для остывания.



Испечь все розанцы. Переложить на большое блюдо и каждый розанец посыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

