

# Rożki karnawałowe – przepis na Tłusty Czwartek

Tłusty Czwartek zbliża się wielkimi krokami, więc przygotowałam rożki karnawałowe z konfiturą w środku. Rożki karnawałowe to chrupiące ciasteczka ze słodką konfiturą w środku, smażone na głębokim tłuszczu. Przepis na rożki karnawałowe poniżej, a więcej [przepisów na Tłusty Czwartek tu](#).

## Rożki karnawałowe

[inspiracja](#)



ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 żółtko
- szklanka mleka
- pół kostki rozpuszczonego masła 100 g

- konfitura (różana, wielowocowa, truskawkowa)
- do smarowania: białko + łyżeczka wody
- do posypania: cukier puder

Składniki na ciasto zagnieść ze sobą i elastyczne, zagniecione ciasto włożyć do lodówki na godzinę w celu schłodzenia.

Po tym czasie ciasto rozwałkować i pokroić na kwadraty. Na środek kwadratu wykładać konfiturę (dobrze aby była bardzo gęsta). Brzegi kwadratów posmarować rozmieszonym białkiem z wodą i skleić ze sobą na kształt trójkąta. Dodatkowo brzegi można docisnąć widelcem.

Smażyć na rozgrzanym oleju w głębokiej patelni z dwóch stron na złoto. Odsączać z tłuszczu na ręczniku papierowym.

Przed podaniem rożki karnawałowe posypać cukrem pudrem. Z przepisu wychodzi około 25 nie za dużych rożków.

*dusiowakuchnia.pl*





