

# ДРОБЕНКОВЫ́ КОЛАЇ́СЬ ОД БАБИ 😊

## INGREDIENTS:



250g MOUKY



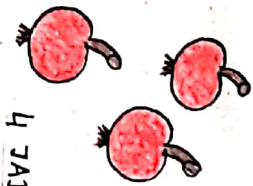
100g ROSTLINNÉHO  
TUKU



100g MOUCKOVÉHO  
CUKRU



1 VEGCE



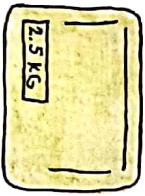
4 TABLIČKA

2 LŽIČKY  
MLETÉ  
SLODICE

## ПОМОЇЦЬ:



МІСА



КУХИТЬ СКА  
ВАННА



НОЖ



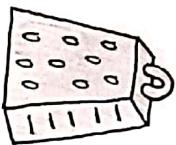
ЛЖИЦЕ



ЛЖИЧКА



ШПАДЛА



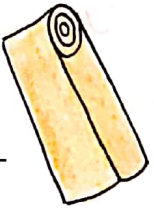
СТРУНАДЛО



МЛОБОУТЪ ТАЛІЕ



КУЛАТА ФОРМА  
(ССА 22СМ)



ПАПІР НА РЕЦЕНІ

## POSTUP:

ЖАВЛІЦКА УНУЖ А ОЛОВЕЖ.

ПОМОЦІ СТРУНАДЛА ЖЕ НАСТРОУНЕЖ → НАНРУВО.  
ТРОУВУ ПРЭДЕННЭЖ НА 180°C.

ФОРМУ ВУЛОЖ РЕЎІЦІМ ПАПІРЕН.

ДО МІСЫ ДЕЖ МОУКУ, ТУК (НАКРАТЕНІ НА МЕНШІ КУСКУ), СУЕР А ВЕГСЕ.  
РУКАНА ЖЕ СМІЧЕНЕЖ НА "ДРОВЕНКУ."

ПОЛОВІНУ ТЭСТА ДЕЖ ДО ФОРМУ.

НА ТЭСТО ДЕЖ НАСТРОУНАНА ЖАВЛІЦКА.  
РОСУР ЖЕ СКОЎІЦІ.

НА ЖАВЛІЦКА ДЕЖ ДРУНУ ПОЛОВІНУ ДРОВЕНКОВЕНО ТЭСТА ТАК, АБЫ СІ ЖЕ ЗАКРЫЛ (А).  
ФОРМУ ВЛОЖ ДО ТРОУВУ А РЕЎ 30 АЖ 40 МІНУТ ДО ЗІАТОННЭДА.

*Veronika* ©