

Covrigei

Covrigei

Ingrediente :

500 gr faina, 4 oua, 250 gr margarina, 40 gr drojdie, 3 linguri smantana, lapte, un vf de cutit de sare, chimion

Preparare :

Se framanta margarina cu faina, se adauga galbenusurile de la 2 oua, drojdia inmuata in lapte caldut, smantana si sarea. Se obtine un aluat mai consistent care dupa ce se framanta bine se lasa sa se odihneasca 10 minute. Apoi se intinde cu sucitorul si cu ajutorul unei forme de covrigei se taie. Covrigeii se coc in tava putin unsa cu margarina dupa ce au fost facuti cu galbenus de ou si presarati cu chimion.