



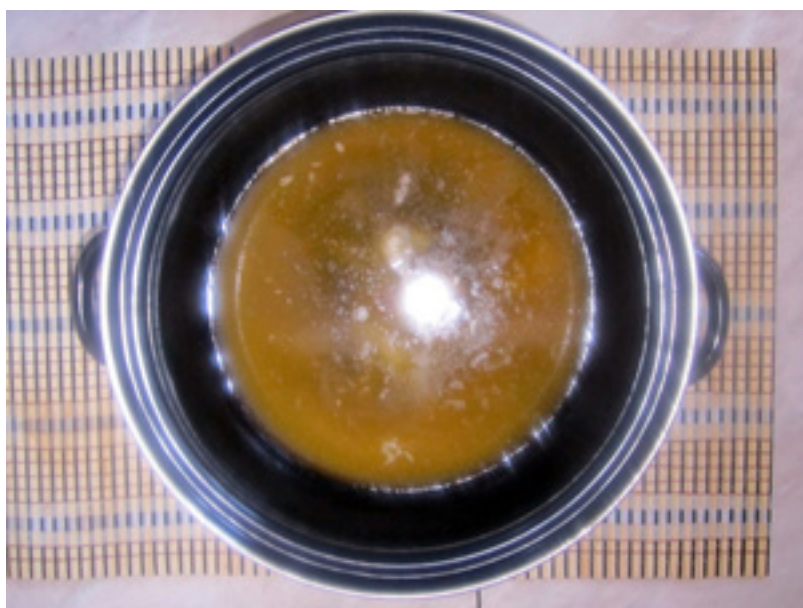
Ингредиенты:

Для приготовления вам потребуется: 5 ст. муки, 1 ст. молока, 4 ст. ложки сахара, 250 гр. сливочного маргарина, 20 гр. дрожжей, 3 яйца, соль по вкусу, ванилин.



Пошаговое приготовление:

1. Разогрейте маргарин.



2. В теплом молоке разведите дрожжи.



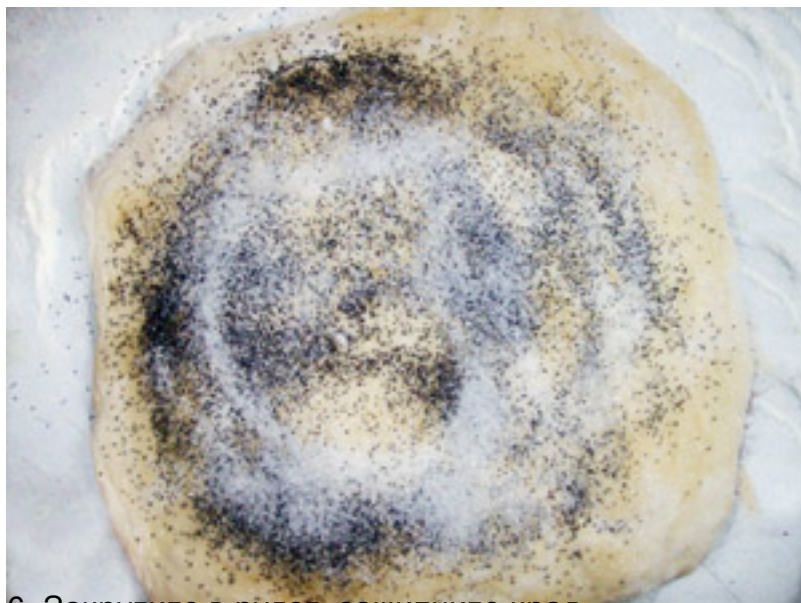
3. Взбейте яйца – добейте пенки



4. Замесите тесто и дождитесь, когда оно поднимется (в течение 2 часов).



5. Раскатайте тонкий пласт, смажьте его растительным маслом, посыпьте сахаром и



6. Закрутите в рулет, зашивните края



7. Разрежьте получившийся рулет на равные части



8. Выверните серединку наружу и сформируйте плюшки, как показано на фотографии.



не берите ложку в руки, чтобы не испачкаться. Она и под рукой будет, и в руке не будет! С
