



składniki

- **2 szt.** jajek
- **6 szt.** żółtek
- **400 g** cukru pudru
- **1 kg** mąki
- **500 g** margaryny
- **20 g** proszku do pieczenia
- **300 g Nadzienia PROSPONA**

przygotowanie

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jaja, żółtka, mąkę oraz proszek do pieczenia. Zagnieść ciasto, wstawić do lodówki na ok. 1 godz. Schłodzone ciasto wałkować na grubość 0,5 cm. Wykrawać dowolne kształty. Piec w temp. 180°C przez ok. 10 min.

nasze nadzienia

- **Marmolady PROSPONA**
(stój 380 g, 580 g i 1150 g / wiadro 7 kg i 14 kg / karton 20 kg)
- **Powidła śliwkowe PROSPONA**
(stój 350 g i 1150 g / wiadro 12 kg)
- **Płatki róży z cukrem PROSPONA**
(wiadro 4 kg)
- **Nadzienie Primo PROSPONA**
(wiadro 13 kg i 14 kg)
- **Nadzienie Premium PROSPONA**
(karton 18 kg)
- **Nadzienie wysokostężone PROSPONA**
(wiadro 13 kg i 14 kg)

