

Хризантемы из яичного теста



На 100 грамм:
Калорийность: **253.89 ккал.**
Белки: **10.74 г.**
Жиры: **5.7 г.**
Углеводы: **38.45 г.**

Количество порций: **1**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/hrizantemy-iz-yaichnogo-testa/>

Ингредиенты:

- мука - 200 гр
- яйца -3-4 шт
- сахар - 30 гр

Приготовление:

Замесить яичное тесто, раскатать лист толщиной 2 мм, разделить на полосы 3см, 4 см, 5 см, 6 см и 6.5 см шириной, сложить друг на друга от самого широкого до самого узкого, при этом в середине промазать водой или яйцом, чтобы не расклеились потом...

В середину полос положить скалку, и начать резать полосы 3-4 мм шириной, и так 7-8 групп полосок, далее следующая хризантема... середину хорошо продавить чтобы не распалась, расправить полосочки теста, придавая форму цветка, жарить во фритюре... до готовности... Вытащить, дать стечь маслу, переложить на тарелку, оформить вареньем... можно присыпать сахарной пудрой...