



Ингредиенты:

- 800 г гороховой или чечевичной муки,
- 60 г сахара,
- 70 г маргарина,
- 20 г топленого масла,
- 2 яйца,
- 10 г столовой соды,
- 400 мл воды или молока,
- соль по вкусу.

Приготовление

Просеять муку через мелкое сито. Налить в кастрюлю молоко, всыпать сахар, яйца, соль, соду, маргарин и топленое масло. Замесить тесто. Разделить на шарики, скатать в жгуты, скрутить в спираль. Выложить на противень, смазанный маслом. Выпекать в духовке при 180°C 15-20 минут. Готовые булочки посыпать сахаром.