

Link do produktu: <https://lawendy.pl/roza-płatki-rózy-jadalne-500-g-suszone-p-345.html>



## Róża płatki róży jadalne 500 g suszone

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena brutto      | <b>48,00 zł</b>  |
| Cena netto       | <b>39,02 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b> |
| Numer katalogowy | <b>SZH628</b>    |
| Kod producenta   | <b>SZH628</b>    |
| Producent        | <b>SYNCHRO</b>   |

### Opis produktu

#### SZH628 SUSZONE PŁATKI RÓŻY 500 G

Płatki róży nadają potrawę piękny aromat, mają wszechstronne zastosowanie w kuchni, nalewki, konfitura, syropy, cukier różany, dodatki do herbat, sałatek kwiatowo-warzywnych, do deserów, ciasta, dekoracja tortów i wiele innych.

Używa się ich do sporządzania napojów, konfitur, miodów, octów różanych, toników kosmetycznych, stanowią również surowiec winiarski itp

Z płatów możemy przyrządzać różany napar. Dajemy około łyżki suszu zalewamy szklanką wrzątku i parzymy pod przykryciem przez ok.10 minut. Napar różany posiada łagodny zapach i nieco kwaskowy smak.

Jest to również doskonały dodatek do samodzielnego aromatyzowania każdej herbaty. Płatki róży dają piękny wygląd, cudowny różany smaki i aromat.

Przechowywać w miejscu suchym w zamkniętych opakowaniach w temperaturze nie wyższej niż do 25°C, chronić od światła, wilgoci i wpływu obcych zapachów.

(WYSTĘPUJĄ W RÓŻNYCH WERSJACH JASNEJ ORAZ CIEMNEJ)

Przepis na ciasteczka z suszonymi płatkami róży.

20g suszonych płatków róży

40g cukru pudru

10g cukru z kwiatu kokosa

80g masła

140g mąki tortowej

1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

15g suszonej żurawiny

15g suszonych wiśni

1 łyżka wody

sól szczypta

Utrzeć masło z cukrem. Płatki zalać wodą i odstawić na 10 minut. Do masła dodać mąkę, sodę i sól. Żurawinę i wiśnie pokroić na drobne kawałki. Następnie dodać płatki róży i żurawinę. Wyrobić ciasto, schłodzić w lodówce przez około 3 godziny. Następnie wyjąć ciasto z lodówki i pociąć na niewielkie kawałków i uformować kształt ciastek, np serca.

---

Piec w temperaturze 160oC, przez 15-20 minut, następnie obniżyć temperaturę do 150oC. Piec jeszcze 10 minut. Po wyjęciu można posypać cukrem z kwiatu kokosa.