

# Krucze rogaliki;)



Autor: **mysz204**  
Przepisów: 48 Ocena: 935

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- mąka, 1 kg
- drożdże, 10 dag
- masło roślinne, dwa kubeczki
- żółtka, 5
- jajko całe, 1
- aromat rumowy, kilka kropel
- cukru, 50 dag

## Sposób przygotowania:

- 1 mąkę przesiać, dodać masło, żółtka i jajko, kilka kropel aromatu rumowego. drożdże zasypać 5 czubatymi łyżeczkami cukru a gdy podrosną dodać je do mąki
- 2 wszystkie składniki posiekać nożem i zagnieść ciasto. uformować z niego kule i położyć na talerzu. palcami urywać kawałeczki ciasta i formować z nich waleczki i wygiąć na kształt rogalika;) każdy waleczek obtoczyć w cukrze. rogalie ułożyć na blasze. wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200st. piec 20min. SMACZNEGO;)

## Twoje notatki do przepisu: