

Krucze rogaliki;)

Autor: **mysz204**Przepisów: **48** Ocena: **936**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

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

Sposób przygotowania:

- 1 maki przesiać, dodać masło, żółtka i jajko, kilka kropli aromatu rumowego. drożdże zasypać 5 czubatymi łyżeczkami cukru a gdy podrosną dodać je do maki
- 2 wszystkie składniki posiekać nożem i zagnieść ciasto. uformować z niego kule i położyć na talerzu. palcami urywać kawalczki 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: