

mini rogaliki

Autor: **bobkus**Przepisów: **8** Ocena: **314**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- drożdże, 3dag
- mąka, 1kg
- margaryna, 170gram
- marmolada
- śmietana 18%, 3 łyżki stołowe
- proszek do pieczenia
- cukier, 15 dag
- cukier waniliowy
- białko

Sposób przygotowania:

- 1 margarynę, 70 dag maki, śmietanę, drożdże, proszek do pieczenia, 10 dag cukru oraz cukier waniliowy ugnieść razem na jednolite ciasto zawinąć w filię i odstawić do lodówki na ok 1 godz. po upływie czasu ciasto rozwałkować na gr ok 2 mm wyciąć średniej wielkości kwadraty, nadziewać marmoladą i zawilać w zgrabne rogaliki. białko rozbełtać z 1 łyżką wody zanuzac w nim rogaliki, a później w cukrze. ułożyć na blasze piec w temp 150-10 st C aż się ładnie zrumienią.

Twoje notatki do przepisu: