

# Rogaliki

Autor: **Ivette**Przepisów: **17** Ocena: **349**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- masło zimne, 1/4 kostki
- jajka, 2 całe
- śmietana 18%, 3/4 szklanki
- mąka pszenna, 3 szklanki
- świeże drożdże, 6g
- cukier, 2 łyżki
- marmolada, dowolna

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki oprócz oczywiście marmolady którą będziemy nadziewać ciasteczka zagniatamy na gładkie ciasto odrywające się od rąk (w razie potrzeby trzeba dosypać mąki). Wałkujemy dosyć cienka na kształt koła wielkości talerza, dzielimy na 8 kawałków jak tort. Powstaną trójkąty na podstawie których kładziemy marmolade i zwijamy tworząc rogalik. Pieczemy w temp. ok 200°C ok 10 minut (zby wyrosły i się zarumieniły). Wystudzone posypujemy cukrem pudrem:-)

## Twoje notatki do przepisu: