

Rogaliki

Autor: **słodka16**Przepisów: **1** Ocena: **0**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, kilogram
- śmietana, 4 łyżki
- cukier, 6 łyżek
- margaryna, 2 kostki
- drożdże, pół kostki
- proszek do pieczenia, pół torebki
- marmolada

Sposób przygotowania:

- 1 Ze składników zagnieć ciasto. Uformuj kule, przykryj folią i włóż do lodówki na 2 godziny. Walkuj i wycinaj kwadraty. Na rogu układaj po 2 łyżeczki marmolady. Roluj. Posmaruj rogale roztrzepanym jajkiem. Piecz w temp. 180 st. do zarumienienia.
- 2 Zamiast marmolady możesz nadziewać rogale białym serem utartym lub zmielonym z dodatkiem cukru kryształu i cukru waniliowego wg uznania.
- 3 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: