

# Rogaliki



Autor: **Magda88**  
Przepisów: 2 Ocena: 59

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- mąka, 60 dkg(4 szkl)
- margaryna, 1 kostka
- jajko, 1
- cukier, 2 łyżeczki
- sól, szczypta
- mleko, pół szkl
- drożdże, 10 dkg

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę z mąką i z jednym jajkiem siekamy nożem. Drożdże rozrabiamy z mlekiem, dodać wszystkie składniki i zagniatamy ciasto.
- 2 Formujemy wałek który dzielimy na 4-6 części będą mniejsze rogaliki, wałkujemy koło, dzielimy na osiem części do środka dajemy marmoladę, robimy rogale i pieczemy na złoty kolor, posypujemy cukrem pudrem. UWAGA: Nie czekamy do wyrośnięcia ciasta samo rośnie podczas robienia rogali.

## Twoje notatki do przepisu: