

Rogaliki

Autor: **joagula**Przepisów: **21** Ocena: **672**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 250 g, margaryny
- 1/2 kg, mąki
- 2, jajka
- 5 dkg, drożdży
- marmolada
- 2 łyżki, cukru
- trochę mleka
- białko

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wymieszać z niewielką ilością mleka, cukru i mąki. Całość ma mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
- 2 Mąkę, margarynę, jajka i wyrośnięte drożdże zagnieść i odstawić do lodówki żeby wyrosły (najlepiej zrobić wieczorem i pozostawić na całą noc). Z wyrośniętego ciasta wałkować koła, pokroić na trójkąty na każdy dać trochę marmolady i zwijać od szerokiej strony. Surowe rogaliki moczyć w białku i cukrze. Piec na 180st.C na złocisty kolor.

Twoje notatki do przepisu: