

Rogaliki drożdżowe



Autor: **grymaski5**
Przepisów: 6 Ocena: 257

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- drożdże, 10 dkg
- mleko, 1 szklanka
- margaryna, 2 kostki
- cukier, 4 łyżki
- Jaja, 5
- mąka, 1 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zalać ciepłym mlekiem z cukrem. Margarynę rozpuścić i ostudzić, dodać szczyptę soli. do miski wsypać mąkę, rozczyn, jaja, margarynę. Wyrobić ciasto aby odchodziło od dłoni. pozostawić do wyrośnięcia Rozwałkować, wycinać trójkąty, nałożyć na nie marmoladę, zwinąć. piec w temp. 180 stopni C. Polukrować.

Twoje notatki do przepisu: