

Rogaliki z marmoladą



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4250**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- mąka, 1,5 szklanki
- biały ser(niekwaśny, dobrze odciśnięty), 25 dkg
- masło, ewentualnie margaryna, 25 dkg
- jajko, 1
- cukier puder, do posypania
- ulubiona marmolada

Sposób przygotowania:

- 1 Do przesianej mąki przesiekanej z tłuszczem dodać przetarty przez sito lub przepuszczony przez maszynkę ser i pół jajka
- 2 Zagnieść ciasto jak na pierogi. Rozwałkować je do grubości ok. pół centymetra, kroić w kwadraty 7x7 cm. Na środek każdego kwadratu położyć łyżeczkę marmolady, następnie zwinąć w rulon i uformować rogalik.
- 3 Posmarować po wierzchu resztą rozbełtanego jajka i piec w piekarniku przez około 20 minut. Jeszcze ciepłe posypujemy cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: