

Rogaliki z marmolada

Autor: **Asiula**Przepisów: **2** Ocena: **97**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- marmolada, 1 słoiczek
- margaryna, 1 kostka
- Jaja, 1 całe+zółtko
- drożdże, 1/3
- mąka, 1/2kg

Sposób przygotowania:

- 1 margaryna+1jajo całe+zółtko(a białko na talerzyk) ucierać,wsypać mąkę i wlać zaczyn drożdżowy,wszystko razem zagnieść i wstawić do lodówki na 1 godzinę do wyrosnięcia.Później podzielić ciasto na małe kawałki,każda część wałkować na koło i przekroić na pół i jeszcze każdy kawałek na 2 razy(ma być trójkąt)na każdy kawałek dać trochę marmolady i zwijać w rulonik,białko z talerzyka roztrzepać trochę widelcem,a na 2 talerzyk nasypać cukier i ten zwinięty surowy rogalik pomoczyć do białka i do cukru i na blaszke,piec na złoty kolor

Twoje notatki do przepisu: