

Rogaliki kruche



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	1 kg
margaryna	1/2 kg
żółtko jajek	4 sztuki
śmietana 18 proc	2/3 szklanki
drożdże świeże	60 gram
ocet	2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
cukier waniliowy	
sól	
dżem	

Dodatkowo

białko do smarowania	
cukier kryształ	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Śmietanę, drożdże i cukier razem wymieszać.

- KROK 2 Margarynę rozetrzeć z mąką w dłoniach. Żółtka wymieszać z octem. Dodać cukier waniliowy i szczyptę soli. Wszystko razem połączyć i zagnieść ciasto. Gdyby przy zagniataniu okazało się, że ciasto będzie zbyt twarde to dodać więcej śmietany.
- KROK 3 Ciasto podzielić na cztery części (jeżeli robimy z całej porcji to na osiem).
- KROK 4 Każdą z części cienko rozwałkować nałożyć odrobinę dżemu i zwinąć rogalik.
- KROK 5 Rogaliki smarować białkiem, posypać cukrem i układać na blaszce.
- KROK 6 Piec na złoty kolor w temp. 175 *C 18 - 20 min.