

## Krucze rogaliki twarogowe



### KUCHENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	30 dag
<b>twaróg</b>	200 g
<b>margaryna kostka</b>	
<b>jajko</b>	1
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	
<b>konfitura wiśniowa</b>	
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw mielimy ser twarogowy w maszynce do mięsa.  
Na stolnicy mieszamy margarynę z serem, a potem wsypujemy mąkę, sodę i jajko.  
Całość zagniatamy w jednolitą masę.

Ciasto rozwałkowujemy. Wycinamy radełkiem trójkąty.  
Wykładamy na każdy trójkącik łyżeczką konfiturę. Zwijamy zaczynając od najszerzej części.  
Układamy na foremce wyłożonej papierem do pieczenia.  
Pieczemy na złoty kolor.  
Smacznego :) :) :)  
Posypujemy cukrem do pieczenia i podajemy :)