

Rogale świętomarcińskie



MAGDUŚ83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1 kg
drożdże	5 dag
mleko	1 szkl
cukier	2 łyżki
jaja	6 szt
masło	1/2 kostki
masa	
cukier puder	1,5 szkl
migdały	20 dag
mak biały	10 dag
śmietana	
lukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja utrzeć z cukrem, dodawać stopniowo stopione masło i cały czas ubijając, dodawać mąkę i wyrośnięty rozczynek z mleka i drożdży. Odstawić do wyrośnięcia. Migdały i mak zaparzyć, zemleć dodać cukier i śmietanę, utrzeć. Ciasto rozwałkować kroić w trójkąty, kłaść farsz i zwiijać rogaliki. Ułożyć na blasze, by wyrosły, posmarować białkiem. Upiec na złoto w temp. 200 stopni. Polukrować i posypać skórą pomarańczową.