

## Rogaliki drożdżowe z różą



### ŁUKASZ15



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	60 dkg
<b>drożdże</b>	5 dkg
<b>margaryna</b>	25 dkg
<b>śmietana</b>	3/4 szkl
<b>cukier puder</b>	do posypania
<b>cukier</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki dajemy ciepłe rozkruszone drożdże z cukrem i 2 łyżkami mąki. Odstawiamy na 25 min, aby podrosło. W tym czasie na stolnicy siekamy margarynę z pozostałą mąką i dodajemy wyrośnięty rozczyń, śmietanę i wszystko razem zagniatamy. Wyróbione ciasto dajemy na 3 godziny do lodówki. Po tym czasie ciasto wyciągamy i wałkujemy w kółko. Rozwałkowane kółko dzielimy na osiem części. W każdy powstały trójkąt w większą część dajemy łyżeczkę marmolady i zwijamy w rogalik. Powstałe rogaliki układamy na wysmarowanej blasze i pieczemy w nagrzanym piekarniku do temp. 190 stopni, aż będą brązowe. Wyciągamy, studzimy. Zimne rogaliki posypujemy cukrem pudrem.