

## Rogaliki z jabłkiem i dżemem



**EWELINAPAC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka orkiszowa</b>	800 gram
<b>cukier brązowy</b>	1 szklanka
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>mleko 3,2%</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>olej kokosowy</b>	50 gram
<b>jabłko kwaśne</b>	2 sztuki
<b>dżem</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier i cukier waniliowy.
- KROK 2 Układamy na blasze smarujemy białkiem.
- KROK 3 Pieczemy 15 minut w 180 stopniach.
- KROK 4 Wyrabiamy ciasto i odstawiamy na 1,5 godziny do wyrośnięcia.
- KROK 5 Ciasto dzielimy na mniejsze części
- KROK 6 Wałkujemy i kroimy na trójkąty, na każdym układamy część jabłka lub dżem. Zwijamy w rogaliki.