

Rogaliki z serową nutą



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	20 dag
mąka	2 szkl.
jajko	2 szt.
cukier puder	3/4 szkl.
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jabłka	3 szt.
Cynamon mielony Prymat	według uznania
lukier	
cukier puder	1/2 szkl.
woda	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
ser biały	20 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę roztapiamy i studzimy.

Twaróg mieszamy z cukrem, dodajemy jajko, wlewamy margarynę i wsypaną mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą. Wyrabiamy ciasto.

Jabłka obieramy i kroimy w kostkę, oprószamy cynamonem (jeśli ktoś lubi).

Ciasto rozwałkowujemy (ok. 5 mm), kroimy w trójkąty (im mniejsze tym więcej rógalików wyjdzie).

Nakładamy jabłka, zlepimy brzegi, formujemy rógaliki.

Układamy na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem blasze.

Pieczemy 20-25 min. w 170 stopniach.

Lukier

Mieszamy składniki, aż powstanie gładka masa.

Polewamy ostudzone rógaliki.

