

## Rogaliki z truskawką i rabarbarem



### ROSIK93



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>drożdże</b>	5 dag
<b>mleko letnie</b>	1 szklanka
<b>mąka</b>	50 dag
<b>margaryna</b>	60 g
<b>cukier</b>	2 łyżka
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>żółtko jajek</b>	1 szt
<b>Kilka truskawek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć w mleku, dodać po 1 łyżce mąki oraz cukru. Odstawić na ok 10 min. Do miski przesiać mąkę, sól, miękką margarynę, jajko oraz na koniec wyrośnięte drożdże. Wszystko wymieszać i przełożyć na stolnicę, zagnieść na gładkie ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie rabarbar obieramy, z truskawek usuwamy szypułki, drobno kroimy, posypujemy 1 łyżką cukru, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min. następnie odlewamy powstały sok. Z ciasta odrywamy małe porcje i wałkujemy na cienki okrągły placzem, dzielimy na 8 trójkątów. Na środek każdego układamy nasze nadzienie i zwijamy w rogaliki. Układamy na blaszce wyłożonej pergaminem i smarujemy wierzch roztrzepanym żółtkiem. Pieczemy w temp. 200 stopni przez ok 15-20 min. Wystudzone rogaliki posypujemy cukrem pudrem.