

## Rogaliki z truskawkami



### KATARZYNA GOTUJE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>truskawki świeże</b>	300 g
<b>jajko</b>	1 szt
<b>cukier waniliowy</b>	do posypania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Truskawki umyć i obrac z szypułek, poroić na mniejsze kawałki.
- KROK 2 Rozwinąć ciasto fransuskie i pokroić na kwadraty, wielkość zależy od tego jakich rozmiarów rogaliki chcemy uzyskać.
- KROK 3 Ułożyć kilka kawałków rogalika na każdy kwadrat.
- KROK 4 Następnie zwinąć w rogalika, posmarować każdego po kolei roztrzepanym jajkiem i posypać odrobiną cukru waniliowego.
- KROK 5 Przygotowane rogaliki włożyć do rozgrzanego piekarnika do 180°C, na 15-20min. Wyciągnąć z pieca i gotowe!