

Rogaliki z żurawiną leśną



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	25 dag
ser biały twarogowy	25 dag
mąka pszenna	25 dag
sól	szczypta
proszek do pieczenia	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło, ser biały twarogowy, mąkę pszenną, sól i proszek do pieczenia zagnieść na jednolitą masę.
- KROK 2 Włożyć ciasto do lodówki i schłodzić przez około 30 minut.
- KROK 3 Rozwałkować ciasto na stolnicy, pociąć na trójkąty. Na każdy trójkąt nałożyć domowy dżem z żurawiny leśnej.
- KROK 4 Zawinąć i ukształtować rogaliki, następnie włożyć do nagrzanego piekarnika do 200 stopni C i piec przez około 15 - 20 minut do zrumienienia. Można posypać cukrem pudrem.

Smacznego !!!