

Rogaliki z sera



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
ser biały	25 dkg
jajko	1 sztuka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
margaryna	1 sztuka
Polewa:	
cukier puder	
wino czerwone	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z jajkiem i mąką, dodać zmielony ser biały i proszek do pieczenia, zagnieść ciasto. Rozwałkować i pokroić w kwadraty. Na każdy położyć wiśnię. Upiec w temp. 180 stopni. Polewa: cukier puder rozetrzeć z odrobiną czerwonego wina i poleć rogałe.