

Mini rogaliki



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
masło	1 kostka
drożdże	5 dkg
sól	1 szczypta
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić dołek, rozkruszyć drożdże i wyrobić z posiekanym masłem. Odstawić na co najmniej 20 minut. Następnie zrobić malutkie rogaliki: kształtować wałeczki grubości ołówka, kroić na kawałki około 3 cm i nadać im kształt rogalika. Ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i piec do zrumienienia.