Rogaliki półfrancuskie

AGA130982

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	70 dag
maragryna	35 dag
jaja	2 sztuki
drożdże	8 dag
cukier	3 łyżki
cukier puder	do posypania
mleko	pół litra
marmolada	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wsypać na stolnicę, dodać margarynę, drożdże rozdrobnione z mlekiem i cukrem. Zrobić miękkie ciasto, zawinąć do ścierki i włożyć do zimnej wody. Gdy wypłynie na górę wałkować i i wycinać trójkąty o dużych dwóch bokach. Nakładać na to marmoladę i zwijać w rogaliki. Piec w temp. 180 st. C na złoty kolor. Ciepłe posypać cukrem pudrem.