Rogaliki

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	4 szk
margaryna	1 kostka
gęsta śmietana kwaśna	3/4 szk
drożdże świeże	50 g
cukier	2 łyżki
żółtko jajek	2 szt
krem czekoladowy	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę roztopić i ostudzić. Mąkę wsypać do miski, rozkruszyć drożdże i posypać cukrem i odrobiną mąki. Po chwili dodać żółtka, śmietanę i przestudzoną margarynę.Wszystko zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować kulę, przekroić na cztery części. Każdą rozwałkować w cienkie kółko, przekroić na cztery. Na każdy trójkąt nałożyć trochę kremu, zwinąć i uformować rogalik.

Tak samo zrobić pozostałe części ciasta. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia ułożyć rogaliki. Pozostawić na 5 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15 minut. Upieczone posypać cukrem pudrem.