

Rogaliki z marmoladą różaną



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
masło	1/2 kostki
żółtko jajek	3 sztuki
białko	1 sztuka
mleko	50 ml
cukier	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić, jajka utrzeć z cukrem i dodać do mąki. Podgrzać mleko, rozpuścić drożdże z cukrem i dodać do mąki. Wyrobić ciasto aż będzie odchodzić od brzegów naczynia. Przykryć ścierką do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować i pokroić na trójkąty. Na środku każdego kładziemy łyżeczkę marmolady i zwijamy rogaliki. Układamy na natłuszczonej blasze i odstawiamy do wyrośnięcia. Białko ubijamy widelcem i smarujemy rogaliki. Pieczemy 30 minut w temp. 200 stopni.