# Rogaliki drożdżowe z powidłami



**BANDITKA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka tortowa** | 3 szklanki |
| **cukier puder** | 2 łyżki |
| **żółtko surowe** | 3 szt |
| **drożdże świeże** | 30 gram |
| **mleko** | 2/3 szklanki |
| **powidła** | 1 słoik |
| **margaryna** | 60 gram |
| **jajko** | 1 szt |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiać make do miski, dodać rozkruszone drożdże, żółtka, cukier puder, wszystko wymieszać na gładkie ciasto. Potem dodać roztopiona margarynę. Wyrabiać i odstawić do wyrośnięcia w cieple miejsce pod ściereczką aż podwoi swoją wielkość. rozwałkować na stolnicy i kroić na trójkąty, na środku umieszczać łyżeczkę dżemu, układamy na blasze wysmarowanej tłuszczem. Wstawić do piekarnika. Smarować jajkiem rogaliki. Piec w temp.160-180 stopni na złoty kolor około 30 minut. wyjąć, wystudzić i posypać cukrem pudrem.