

Rogaliki mrożone



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	60 dag
margaryna	1/2 kg
kwaśna śmietana	1/2 szklanki
cukier kryształ	1/2 łyżki
marmolada z róży	
drożdże	6 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w śmietanie z cukrem, margarynę pomieszać z mąką dodać rozpuszczone drożdże i wyrobić ciasto. Ciasto włożyć do zamrażarki(najlepiej na noc). Następnie ochłodzone ciasto dzielimy na 9- równych części każdą z części osobno rozwałkować (jak pizzę) okrągło. Uzupełnić w środku marmolada i złożyć. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez około 15-20 minut. Upieczone rogaliki obtoczyć w cukrze pudrze.