

ragaliki z konfiturą



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	15 dag
drożdże świeże	2 dag
olej	6 łyżek
jajko	
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	2
mąka	30 dag
dowolny zapach do ciasta	
słoiczek konfitur dowolnych	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały zmielić. Dodać do niego drożdże i olej. Następnie wsypać cukier, szczyptę soli, cukry waniliowe i zapach. Wbić jajko i wszystko dokładnie wymieszać i połączyć ze sobą. Do masy serowej dodać mąkę i wyrobić ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość ponownie zagnieść. Rozwałkować i wycinać kwadraty a następnie trójkąty. Na każdym jednym ułożyć konfiturę zwinąć jak rógalik. piec 20 minut. przed podaniem posypać cukrem pudrem.