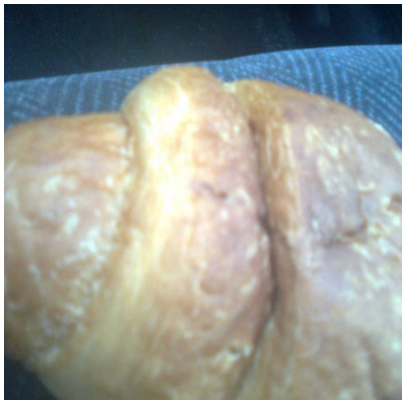


## rogaliki



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>mąka</b>             | 25 dkg    |
| <b>ser</b>              | 25 dkg    |
| <b>masło</b>            | 25 dkg    |
| <b>żółtko jajek</b>     | 1         |
| <b>marmolada</b>        | 30-40 dkg |
| <b>cukier waniliowy</b> |           |
| <b>cukier puder</b>     | 6 dkg     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

twaróg zemleć, mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem+ser+jajko (żółtko) zagnieść szybko ciasto, jak na pierogi, schłodzić w lodówce. wywałkować na grubość 1-1,5 cm. wykrawać trójkąty na środek nakładać marmoladę, zwijać od podstawy ciasto, układać na blaszce wysmarowanej tłuszczem rogalie posmarować białkiem piec w 180-220 st