

## Rogaliki z jabłkiem



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1/2 kg
<b>masło roślinne</b>	1 kostka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>śmietana</b>	5 łyżek
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>drożdże</b>	5 dag
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>jabłka</b>	2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę delikatnie podgrzać, pokruszyć do niej drożdże, dodać całe jajko, żółtko, szczyptę soli i cukier waniliowy. Wymieszać rozczyń i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem roślinnym, następnie dodać rozczyń i zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować, wycinać z niego trójkąty. Jabłko umyć, obrać, pokroić na małe kawałki. Na trójkątach ciasta kłaść kawałki jabłka i zawijać na kształt rogalików. Rogaliki układać na wyłożonej pergaminem blaszce i piec około 20 minut w temp. 180 stopni.