

Rogaliki drożdżowe z kremem czekoladowym



KUCHARECZKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	6 szkl
olej roślinny	1 szkl
mleko	2 szkl
cukier kryształ	6 łyżek
cukier waniliowy	szczypta
drożdże	10 dkg
krem czekoladowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko drożdże i cukier lekko podgrzać, dodać mąkę, olej. Zagnieść ciasto.
- KROK 2 Ciasto rozwałkować , za pomocą dna od tortownicy odrysować kółko , pokroić jak pizzę, na każdy kawałek nałożyć kremu czekoladowego. Zwijać od strony grubszej do cienkiej .
- KROK 3 Przełożyć do nasmarowanej blaszki. Piec 20 w temp 180 C.
- KROK 4 Podawać do kawy i herbaty . Smacznego!