

Nadziewane rogaliki



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------|--------------|
| mąka | 3 szklanki |
| jaja | 1 szt |
| śmietana | 3 łyżki |
| margaryna | 1 sztuka |
| cukier puder | 3 łyżki |
| dżem | |
| Masa serowa | |
| drożdże | 1 opakowanie |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki skroić margarynę, dodać jajo, cukier puder, drożdże instant i śmietanę. Zagnieść ciasto i dać do lodówki na ok. 1h. Następnie podzielić na 6 części, każdą rozwałkować w kształcie koła i pokroić na trójkąty. Na każdy trójkącik nakładać łyżeczką dżem lub masą serową przygotowaną na słodko. Zwinąć trójkącik, zagiąć w kształcie rogalika i piec w nagrzanym do ok 160 stopni w piekarniku aż do zrumienienia.