

waniliowe rogaliki



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
proszek do pieczenia	1/2 płaska łyżeczka
cukier	12 dkg
cukier waniliowy	opakowanie
sól	szczypta
orzechy mielone	20 dkg
cukier puder	
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ze wszystkich składników wyrobić ciasto, uformować wałek- spłaszczyć go, pokroić na kawałki 8-10 cm i zginać, nadając kształt rogalików. piec na wysmarowanej tłuszczem blaszce w 175-195 st C do momentu aż się ładnie zrumienią ok 15 min.. zaraz po wyjęciu z piekarnika gdy są jeszcze gorące maczać w cukrze wymieszanym z cukrem waniliowym i ułożyć na półmisku.