

Piwnne rogalie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
piwo	1 szklanka
masło	20 dag
margaryna	15 dag
cukier waniliowy	16 g
cukier puder	3 łyżki
konfitura	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicy przesiać mąkę, masło i margarynę przesiekać nożem, powoli dodać piwo oraz cukier puder i cukier waniliowy. Wyrobić ciasto i wstawić w chłodne miejsce na około 1-2 godziny. Rozwałkuj ciasto na grubość ok 0,5 cm i pokrój w kwadraty lub w trójkąty. Na środek nałóż konfiturę, zawiń ciasto formując rogaliki. Piec w nagrzanym piekarniku w temp 180 st na złoty kolor.

Po upieczeniu rogaliki posypać cukrem pudrem.