

## Rogaliki z marmoladą



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>drożdże</b>	100 g
<b>mąka</b>	400 g
<b>mleko</b>	0,25 l
<b>cukier</b>	100 g
<b>olej</b>	0,08 l
<b>jajko</b>	2 szt
<b>marmolada</b>	400 g
<b>cukier waniliowy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, małej ilości mąki, mleka i cukru przygotować rozczyń i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Jaja utrzeć z cukrem, dodać do wyrośniętego rozczyń razem z przesianą mąką, ciepłym mlekiem i wanilią.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodać tłuszcz, starannie ciasto wyrobić i odstawić do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto po wyjęciu na stolnicę lekko rozwałkować na grubość 1 cm, nadając kształt koła, a następnie pokrajać promieniście w równe trójkąty.

W środek podstawy każdego trójkąta nałożyć marmoladę i zwinąć, formując rogaliki.

Rogaliki położyć na wysmarowanej blasze do powtórnego wyrośnięcia przez 15 minut.

Wyrośnięte rogaliki posmarować rozmąconym jajem, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, upiec na złoty kolor.