

Rogaliki drożdżowe z marmoladą



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1,5 l
drożdże	7 dag
cukier	3 łyżki
mąka	60 dag
jaja	3 szt
magraryna	1/2 kostki
sól	szczypta
marmolada	1/2 słoika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, drożdże i cukier podgrzewamy i przykrywamy, aby wyrosną rozczyń. Do osobnego garnka wsypujemy mąkę, jajka i szczyptę soli. Gdy rozczyń wyrośnie dodajemy do mąki i wyrabiamy ciasto. Margarynę roztopiamy, chłodzimy i wlewamy do ciasta i wyrabiamy. Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy na stolnicy, kroimy w trójkąty dajemy na trójkąty marmoladę i zlepiamy w rogalika. Następnie kładziemy na brytfannę posmarowaną tłuszczem i wkładamy do piekarnika na 20 min. na 200 st.