

rogaliki 1,2,3,



GOSIA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,300-1,500 kilograma
jajko	3
mleko	1/5 litra
drożdże	10 dag
cukier	6 łyżek
cukier waniliowy	1
marmolada	
serek	
olej	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać, dodać cukier i drożdże, pozostawić . Mąkę przesiać, dodać jajka, olej, podrośnięte drożdże, proszek do pieczenia. Wyrobić ciasto (najlepiej w misce). Uzyskane ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować, wykrajać trójkąty, posmarować marmoladą lub serem, zwiijać w formie rogalików. Przed upieczeniem można posmarować „rozkłóconym,, żółtkiem. Na blasze układać je luźno, gdyż podczas pieczenia zwiększają swoją objętość. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.