Serowe rogaliki z czeko-śliwką

BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Ciasto na rogaliki:

mąka tortowa	1.5 szklanki
masło/margaryna	25 dag
twaróg zmielony	25 dag

Dodatkowo:

krem czekoladowy	0.5 szklanki
cukier puder	3 duże łyż.
czekolada starta	1 duża łyż.

Do posmarowania:

jajko	1 sztuka
mleko	2 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę przesiewamy mąkę, kroimy margarynę lub masło, dodajemy mielony twaróg i wszystkie składniki siekamy nożem.
Zagniatamy ciasto tworząc gruby wałek, przecinamy na pół, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na pół godziny.
Po tym czasie każdy z kawałków wałkujemy na stolnicy podsypanej mąką na dwa okrągłe placki.
Każdy z nich kroimy na pół, a następnie na ćwiartki i ósemki. Przy szerszym brzegu kładziemy łyżeczkę kremu czekoladowego, ja użyłam własnej czeko-śliwki, zwijamy do środka rogaliki. Jajko roztrzepujemy z mlekiem i pędzelkiem smarujemy rogaliki.
Blachę do pieczenia wykładamy pergaminem , układamy rogaliki i pieczemy ok 30 minut w temp. 175-180 stopni C. Zarumienione rogaliki świadczą o upieczeniu.
Wyjęte z piekarnika rogaliki od razu posypujemy dość grubo cukrem pudrem, lub cukrem wymieszanym z tartą czekoladą.