

Rogaliki z marmoladą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana gęsta 12 %	5 łyżek
mąka pszenna	0,5 kg
żółtko jajek	5 szt
margaryna	35 dkg
marmolada	do nadzienia
białko	1 szt lukier
cukier puder	1 szkl lukier
drożdże	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z mąką i żółtkami dodać drożdże wymieszane ze śmietaną i dobrze zagnieść. Ciasto rozwałkować na kształt koła o grubości około 4mm, podzielić na trójkąty. Położyć marmoladę i zwijać na kształt rogalika zaczynając od szerszej strony. Rogale posmarować rozbełtanym jajkiem. Piec w 180 st około 15-20 min na złoty kolor. Zimne rogalie polukrować (białko wymieszać z cukrem pudrem).