# Rogaliki drożdżowe z marmoladą

**MAGDALENA/MADIJA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **drożdże** | 5 dkg |
| **mleko** | 1 szklanka |
| **olej** | 2 łyzki |
| **cukier** | 3 łyzki |
| **cukier waniliowy** | 1 |
| **mąka** | 3 szklanki |
| **jajko** | 2 |
| **sól** | 1/2 łyżeczki |
| **marmolada** | |
| **cukier puder** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce tupperware zasypac drożdze cukrem i pozostawić do rozpuszczenia. Wbic jajka, dodać cukier waniliowy, sól i wymieszać. Wlac ciepłe mleko z olejem oraz wsypac mąkę. Ciasto wymieszać łopatka tupperware. Lekko posypac maką i zamknąc miskę. Paroma kulistymi ruchami miski wyrobić ciasto. Wstawić miskę do ciepłej wody lub na grzejnik. Gdy pokrywa się otworzy ponownie zamknąć. Po 2 otwarciu ciasto jest gotowe do przygotowywania rogalików. Rozwalkować ciasto w koło i ciąc na ćwiartki (ile ćwiartek zalezy jak Duz rogaliki chcemy) Na kazda ćwiartek (po szerszej stronie) nałożyć marmoladę i zwijac od tej strony. Piec w 180 st do zarumienienia ciasta.