Rogaliki orzechowe

PIOGE7

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	15 dag
mączka cukrowa	15 dag
jajko	4 sztuki
orzechy włoskie	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę z cukrem utrzeć do do białości. Pod koniec dodać żółtka i jeszcze ucierać. Wymieszać mleko z ubitą pianą i orzechami zmieszanymi z bułką tartą i proszkiem. Piec na szerokiej blasze ok. 20 minut. Zimne polać lukrem lub polewą czekoladową. Posypać zsiekanymi orzechami. Po zastygnięciu wykrywać szklanką półksiężyce.