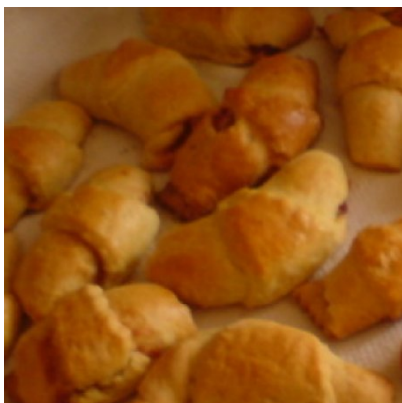


Rogaliki Cioci Ani



EVERYN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szklanki
margaryna	1 kostka
żółtko jajek	2 szt
jajko	1 szt
cukier	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
smietana 18%	1/2 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżeczka
konfitura	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. mąkę tortową, cukier, cukier waniliowy wrzucić na stolnicę. dodać margarynę i wszystko razem porządnie "wysiekać" dużym nożem. kiedy margaryna będzie rozdrobniona dodać jajko, żółtka i śmietanę. (białka zostawić do posmarowania rogalików przed pieczeniem). wyrobić ciasto od czasu do czasu podsypując mąką.
2. uformować z ciasta wałek, kroić na kawałki i rozwałkować na placki o grubości mniejszej niż 1/2cm. nożem do pizzy albo nożem do chruścików pokroić rozwałkowane placki jak pizze - na 8 lub więcej kawałków.
3. na każdy kawałek położyć małą porcję marmolady uprzednio wymieszanej z łyżeczką bułki tartej. zawiązać rogaliki od grubszej strony do cieńszej.
4. zawinięte rogaliki ułożyć na blasze z papierem do pieczenia. najlepiej dać każdemu trochę przestrzeni, ponieważ się rozrosną w piekarniku. posmarować wierzch białkiem. piec w 180-200stopniach do uzyskania rumianego koloru. odstawić do wystygnięcia.