Rogale z kremem czekoladowym

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka	1,5 kg
mleko	0,5 litra
krem czekoladowy	do smaku
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
margaryna	3/4 kostki
sól	do smaku
drożdże	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, mleka, 4 łyżek mąki i 1 łyżki cukru robimy rozczyn. Czekamy aż wyrośnie. Jajka z cukrem ucieramy. Margarynę rozpuszczamy. Do miseczki dodajemy rozczyn, mąkę i pozostałe składniki. Wyrabiamy ciasto. Ciasto dzielimy na 8 części. Każdą część rozwałkowujemy na stolnicy i znów dzielimy na 8 części (powinny powstać trójkąty). Na każdą część nakładamy krem i zwijamy rogaliki. Formę do pieczenia wykładamy papierem a następnie układamy rogaliki zachowując odstępy i smarujemy jajkiem. Pieczemy na złoty kolor w temp. 180\'C. Smacznego !!