

Rogaliki ziemniaczane.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	35 dag
ziemniaki ugotowane	25 dag
cukier	15 dag
jajko	1 sztuka
proszek do pieczenia	2 łyżki
olej	1 łyżka
marmolada	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki mielimy, dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, cukier, jajko, olej. Zagniatamy ciasto i rozwałkowujemy na grubość ok. 5 cm. Wycinamy romby, nakładamy marmoladę, zawijamy, układamy na posmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką blasze. Pieczemy przez 25 minut w średnio nagrzanym piekarniku.