

rogaliki



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	10 dag
mąka	2 łyżki
cukier drobny	1/2 łyżki
margaryna	2 kostka
mleko ciepłe	2 szkl
mąka	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z drożdzy cukru i maki robimy zaczyn.gdy drożdże wyrosna łączymy z pozostałymi składnikami i zagniatamy ciasto.wkładamy do lnianej ściereczki/poszewki i zanurzamy w wodzie.odstawiamy az ciasto wyrosnie.po wyrosnieciu,wałkujemy na podsypanej mąka stolnicy i wycinamy trojkaty.nakładamy dzem i zwijamy.pieczemy w piekarniku ok.15-20 min.