

Przepis na:

Pyszne rogaliki

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mąki
- 1 kostka margaryny
- 0,5 dag drożdży
- 2 łyżki cukru
- 2 jajka
- 2 łyżki gęstej śmietany
- Odrobina ciepłego mleka
- 1 żółtko do posmarowania rogalików
- 1/4 szklanki cukru do posypania
- Marmolada owocowa

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Drożdże mieszamy z mlekiem, pozostałe składniki wsypujemy do dużej misy i dodajemy rozpuszczone drożdże.
2. Wyrabiamy ciasto do miękkości co jakiś czas podsypując mąką.
3. Wykrawamy trójkąty.
4. Na każdy kawałek nakładamy marmoladę i zawijamy w rogaliki.
5. Smarujemy żółtkiem, posypujemy szczyptą cukru
6. i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do **180°C**.
7. Pieczemy około **20 minut** w zależności od piekarnika.
8. Muszą być złote i przepieczone od dołu.

