

Rogale drożdżowe

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczneho

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1/2 szkl.
- drożdże - 8 dag
- cukier - 4 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- sól -
- cukier waniliowy -
- margaryna - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Jest to przepis dla osób, którym zawsze brakuje czasu, a lubią ciasto drożdżowe. Nie trzeba tracić całego dnia w oczekiwaniu aż wyrosnie. Rogaliki najlepiej smakują nadziewane konfiturą z płatków róży, ale może być też powidło, ser, czekolada, lub co kto lubi...
2. Z podanych składników wyrobić ciasto (najlepiej w misce), i włożyć na 24 godz. do lodówki. Po wyciągnięciu rozwałkować, powycinać trójkąty, dać po łyżeczce konfitury i zawinąć w rogaliki. Piec 25-30 min. w temp. 180-160 stopni

