

Rogaliki z marmoladą

Przepis dodany przez użytkownika avril



Łatwe w przygotowaniu i pyszne.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag mąki -
- 5 dag drożdży -
- 5 łyżek mleka -
- 25 dag margaryny -
- 2 jajka -
- marmolada -
- cukier puder do posypania -
- proszek do pieczenia -
- cukier waniliowy -
- szczypta soli -

Etapy przyrządzania:

- 1.** W zimnym mleku rozpuścić drożdże. Proszek do pieczenia zmieszać z mąką, margaryną i z rozpuszczonymi drożdżami. Dodać cukier waniliowy i sól.
- 2.** Wyrobić ciasto. Gdy będzie gotowe zawinąć w ściereczkę i wstawić do lodówki na ok. 2 godziny. Następnie podzielić je na dwie części.
- 3.** Rozwałkować ciasto na grubość 3 mm w kształcie koła, podzielić na 12 części w kształcie trójkątów i formować rogaliki nakładając do nich marmoladę.
- 4.** Układać na pergaminie i piec w temp. 200 stopni przez 20 minut.
- 5.** Gdy rogaliki wystygną posypać cukrem pudrem.