TANIEGOTOWANIE.com

Rogaliki z powidłami

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 8 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 50 dag
- margaryna - 25 dag
- proszek do pieczenia - 1 płaska łyżeczka
- drożdże - 5 dag
- mleko - 5 łyżek
- jajko - 2 szt.
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- sól - 1 szczypta
- powidło
- cukier

Opis przygotowania:

Drożdże rozpuścić w zimnym mleku. Z mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia, margaryny, rozpuszczonych drożdży, jajek, cukru waniliowego soli wyrobić ciasto. Gotowe owinąć w ściereczkę i włożyć do lodówki na 2 - 3 godziny.

Podzielić na 2 części. Rozwałkować ciasto na grubość 3 mm w kształcie koła, następnie podzielić na 12 części (w kształcie trójkąta), formować rogaliki wkładając do każdego powidło.

Układać na papierze do pieczenia i piec w temperaturze 200 stopni C przez 20 minut. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!