

Śmietankowe rogaliki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



mniammm

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- drożdże - 5 dag
- masło - 20 dag
- śmietana - 0,5 szkl.
- olejek zapachowy -
- dżem -
- cukier puder -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Drożdże rozkruszyć z cukrem, posypać łyżką mąki i pozostawić do wyrośnięcia. Masło z mąką posiekać, dodać drożdże i śmietanę. Połączyć wszystkie składniki i włożyć ciasto do lodówki na 4 godziny. po wyjęciu pozostawić je na pół godziny w temperaturze pokojowej. Następnie rozwałkować na placki, małym talerzykiem wyciąć koła, pokroić je na ćwiartki, posmarować dżemem i zawinąć rogaliki. po upieczeniu posypać cukrem pudrem.