

# Rogaliki

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



**Małe a cieszy ;)**

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- mąka - 4 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- żółtka - 4
- kwaśna śmietana - 1 szkl.
- drożdże - 5 dag
- dżem najlepiej truskawkowy :) -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Do miski wsypać mąkę, dodać żółtka i pokrojoną na dużą kostkę margarynę.
- 2.** Drożdże rozpuścić w śmietanie. Dodać do ciasta. Zagnieść. Ciasto wstawić do lodówki na parę godzin.
- 3.** Rozwałkować cienko ciasto i ciąć na trójkąty. Na każdy trójkąt nakładać dżem i zwinąć w rogalik. Na blachę położyć papier, ułożyć rogaliki, nasmarować roztrzepanym jajkiem i posypać cukrem. Piec temp. 200 st. C ok. 30 min.

## Jak podawać?

Z kawą, herbatą