



Rogaliki z marmoladą i cukrem

Autor: Śnieżynka

Drożdże rozetrzeć z 2 łyżkami cukru, połączyć ze śmietaną, Mąkę przesiać, posiekać z masłem, dodać aromat, sól śmietaną z drożdżami dokładnie wyrobić na jednolitą masę, schłodzić. Następnie rozwałkować i pokroić w trójkąty. Na każdy trójkąt włożyć porcję marmolady i zwijać formując rogaliki. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać cukrem kryształem. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor.

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże rozetrzeć z 2 łyżkami cukru, połączyć ze śmietaną.

Krok 2

Mąkę przesiać, posiekać z masłem, dodać aromat, sól, śmietaną z drożdżami dokładnie wyrobić na jednolitą masę, schłodzić.

Krok 3

Następnie rozwałkować i pokroić w trójkąty. Na każdy trójkąt włożyć porcję marmolady i zwijać formując rogaliki.

Krok 4

Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać cukrem kryształem. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec na złoty kolor.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **7**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

2,5 szkl. mąki pszennej

½ szkl. śmietany Łaciata 30%

25 dag masła Łaciate

4-5 dag drożdży

1 jajko

½ łyżeczki aromatu waniliowego

½ łyżeczki soli

30 dag marmolady

5 łyżek cukru kryształu