



Ziemniaczane rogaliki z marmoladą

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **9**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotowane ziemniaki przemielić w maszynce do mięsa lub przecisnąć przez praskę.

Krok 2

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, dodać ziemniaki, masło, jajka, cukier puder i szczyptę soli, szybko zagnieść ciasto.

Krok 3

Następnie rozwałkować, pokroić na trójkąty o dowolnej wielkości. Na każdy trójkąt nałożyć porcję marmolady, zwinać i formować rogaliki. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec na złoty kolor w temperaturze 180°C.

Wskazówki

Upieczone rogaliki można oprószyć cukrem pudrem.

Składniki:

½ kg ugotowanych ziemniaków

½ kg mąki pszennej

15 dag masła łąciate

15 dag cukru

3 jajka

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 szkl. marmolady

Sól