



Krucze rogaliki z marmoladą

Autor: Jowita Kostrzewa

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie ciasta

Wszystko wymieszać łyżką (masło dać pokrojone) i szybko wyrobić do jednolitej konsystencji. Schłodzić w lodówce. Potem rozwałkować, pokroić w trójkąty, nakładać marmoladę w miarę gęstą (ja dałam teraz powidlą śliwkowe z zeszłego roku) i zwijać rogaliki. Smarować żółtkiem i na ok 25 min do piekarnika na 180°C. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Wskazówki

Z tego samego ciasta można wykrawać ciasteczka jak na zdjęciu. Ciasteczka pieką się krócej niż rogaliki.

Składniki

3,5 szkl mąki ,

250 g masła Łaciate schłodzonego ,

250 ml śmietanki 18% Łaciata,

3-4 łyżki cukru brązowego ,

1 op. cukru waniliowego,

szczypta soli