

## Rogaliki



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 15 do 30min.

**Koszty przyrządzenia:** 10

**Stopień trudności:** 3/10

### Składniki:

- Mąka - 50 dkg
- Margaryna - 25 dkg
- Drożdże - 5 dkg
- Śmietana - 1 szkl
- Jaja - 2 szt.
- Cukier - 2 łyżki

### Opis przygotowania:

Sposób przygotowania Mąkę przesiać i zagnieść z margaryną. Śmietanę wymieszać z 1 jajkiem, drożdżami i cukrem. Połączyć składniki. Wyrobić ciasto. Odstawić na 1 godz. do wyrośnięcia. Nadzienie do rogalików dowolne : dżem, marmolada, owoce, czekolada....itp. Zwinięte rogaliki układać na blasze i smarować rozbełtanym białkiem lub żółtkiem -posypać cukrem. Piec w ok 200st. 20 min. Smacznego !

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**