



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Rogaliki "uśmieški"

Drożdzowe rogaliki z dowolnym nadzieniem.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- drożdże, 5 dag
- kwaśna śmietana, 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- mąka , 0.5 kg
- margaryna, 25 dag
- cukier, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Mąkę zagnieść z margaryną. Śmietanę wymieszać z 1 jajkiem, drożdżami i cukrem. 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 !

