



Tekst i zdjęcie: **nike83** - Kuchcik (40)

## **Rogaliki z budyniem**

Sprawdzony przepis na bardzo smaczne rogaliki, które polubią nie tylko dorośli.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- mąka pszenna, 300 g
- cukier puder, 100 g
- żółtka, 3 szt.
- Śmietana 18% , 2 łyżk.
- masło roślinne, 150 g
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- mleko, 200 ml

### **Sposób przygotowania:**

Przygotować budyń według przepisu z opakowania. Resztę składników połączyć przez ugniatanie. Wsadzić do zamrażarki na 20 min. Ciasto po ochłodzeniu rozwałkować z kuli na grubość 4mm. i pokroić w trójkąty. Piec 20 min. w temperaturze 190 Stopni Celcjusza

