





Drożdżowe rogaliki z marmoladą

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka tortowa - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- drożdże - 0.5 sztuk
- letnie mleko - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 3 sztuki
- marmolada owocowa - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ze wszystkich składników zagnieść ciasto, a gdy będzie już dobrze wyrobione odstawić na godzinę do lodówki.
2. Rozwałkować, wyciąć z ciasta trójkąty i nappełnić je marmoladą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl