



Przepyszne rogaliki

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 60 dekagramów
- margaryna - 1.5 sztuk
- żółtko jaja - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 2 sztuki
- gęsta śmietana - 0.5 szklanek
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- brzoskwinie z puszki lub ulubione owoce - 1 sztuka
- lukier - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku.
2. Zagnieść ciasto. Podzielić na 6 kulek. Włożyć na 20 min. do lodówki.
3. Każdą kulkę rozwałkować, podzielić na 8 części, ułożyć owoce i uformować rogaliki. Piec ok. 30 min. w temperaturze 175 stopni. Polukrować. Smacznego :)

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