



PYSZNE ROGALIKI Z BUDYNIEM

przepisy.pl






 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 4 szklanki
- gęsta śmietana - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 3 łyżki
- świeże drożdże - 3 dekagramy
- cukier puder - 2 łyżki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 300 mililitrów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 STOPNI °C 

Sposób przygotowania:

1. MĄKĘ POSIEKAĆ NOŻEM W MISCE Z KASIĄ I CUKRAMI. DROŻDŻE ROZKRUSZYĆ W ŚMIETANIE I WYMIESZAĆ. WSZYSTKIE SKŁADNIKI POŁĄCZYĆ I ZAGNIEŚĆ CIASTO.
2. BUDYŃ UGOTOWAĆ NA GĘSTO I OSTUDZIĆ. CIASTO ROZWAŁKOWAĆ NA PASKI O SZER. 5 CM I POWYCINAĆ TRÓJKĄTY. NA KAŻDY TRÓJKĄT NAŁOŻYĆ NA ŚRODEK TROCHĘ BUDYNIU I ZAWIĄĆ FORMUJĄC ROGALE.
3. UŁOŻYĆ NA BLASZCE . WSTAWIĆ DO PIEKARNIKA NA 180 STOPNI I PIEC 15 MINUT. UPIECZONE ROGALIKI Z BUDYNIEM POSYPAĆ CUKREM PUDREM.

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