





przepisy.pl

Rogale z dżemem śliwkowym



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- drożdże - 3 dekagramy
- śmietana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 5 łyżek
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 4 szklanki
- dżem śliwkowy - 1 słoik

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże, śmietanę, cukier i aromat rozmieszać, odstawić by podrosło. Mąkę z proszkiem i Kasią rozetrzeć. Połączyć wszystko razem.
2. Zagnieść ciasto. Dzielić na porcje. Wałkować koła, wycinać trójkąty, nałożyć dżem, zwijać w rogaliki.
3. Posmarować białkiem. Upiec. Posypać cukrem-pudrem. Smacznego.

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