





Rogaliki babuni

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- śmietana - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- marmolada - 1 opakowanie
- lukier - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże wymieszać z odrobiną cukru, łyżką śmietany i 2 łyżkami mąki. Odstawić do wyrośnięcia.
2. Dodać do mąki wraz z Kasią, żółtkami, resztą cukru, cukrem waniliowym i resztą śmietany. Dokładnie wyrobić ciasto.
3. Jeżeli jest zbyt ściśle, to dodać więcej śmietany. Odstawić do wyrośnięcia.
4. Ciasto podzielić na około 4 części, każdą wałkować na okrągły placek, wykrajać trójkąty, na których układać marmoladę i zawiązać rogaliki.
5. Układać na blaszce, smarować białkiem i piec około 30 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st.
6. Po upieczeniu poleć lukrem. Smacznego!

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