





# ROGALIKI DROŻDŻOWE

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Z mleka, drożdży i cukru zrobić rozczyń i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Dodać do reszty składników, wyrobić jakieś 20 minut i rozwałkować na okrąg. Radełkiem pokroić, na każdy trójkąt nałożyć marmoladę i zwijać w rogaliki!
3. Posmarować kwaśną śmietaną i piec w 180 stopniach

## Składniki:

- konfitura gęsta - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- cukier - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- cukier - 2 łyżeczki
- mąka - 3 szklanki
- drożdże - 10 dekagramów
- kwaśna śmietana

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)