





# Rogaliki z marmoladą

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier puder - 0.5 szklanek
- śmietana - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- marmolada - 1 puszka
- jajko roztrzepane - 1 sztuka
- margaryna Kasia - 5 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli.
2. Dodać pozostałe składniki (śmietanę, jajka, cukier, margaryna).
3. Dokładnie wymieszać, zagnieść i zostawić w lodówce na pół godziny.
4. Po wyjęciu z lodówki, ciasto rozwałkować na placek o grubości 2-3mm.
5. Pokroić na trójkąty. Na środku wyłożyć po łyżeczce marmolady.
6. Zwinąć i uformować kształt rogalika.
7. Układać na blaszce przykrytej i natłuszczonym pergaminem.
8. Posmarować roztrzepanym jajkiem rogaliki.
9. Piec w piekarniku ok 15-20 min w 180 stopniach.
10. Wyjąć-zostawić do ostudzenia.

---

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)