





Rogaliki z serem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180°C °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- śmietana - 0.75 szklanek
- drożdże - 3 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 4 szklanki

nadzienie

- twaróg - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Drożdże, śmietanę, cukier i wanilię rozmieszać.
2. Następnie zagnieść - nie trzeba długo czekać, aż wyrośnie.
3. Połączyć mąkę z proszkiem i Kasią, dodać rozczyn. Zagnieść ciasto.
4. Rozwałkować i wyciąć trójkąty, przesmarować serem z cukrem i żółtkiem, zwinąć w rogaliki, przesmarować białkiem, upiec na złoto.
5. Posypać cukrem pudrem.

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