

Rogaliki drożdżowe z dżemem truskawkowym



Składniki

0,5 kg - mąka

25 dkg - margaryna

2 szt. - jajka

sól

5 dkg - drożdże

5 łyżka - mleko

2 szt. - cukier waniliowy

1 łyżeczka - prosze do

pieczenia

1 szt. - dżem truskawkowy

cukier puder/lukier

Opis wykonania

Prosty przepis na pyszne rogaliki z dżemem truskawkowym!
Pyszne ciastka, które rozpływają się w ustach.

1. Rozpuść drożdże w zimnym mleku.
2. Dodaj proszek do pieczenia do mąki.
3. Mąkę i proszek wymieszaj z wcześniej przygotowanymi drożdżami, jajkami, cukrem waniliowym oraz solą.
4. Z wymieszanych składników wyrób ciasto i wsadź je, w folii lub owinięte w ściereczkę, do lodówki na 2,5-3h.
5. Po wyjęciu z lodówki podziel ciasto na dwie części.
6. Rozwałkuj ciasto w kształt koła na grubość 3-4mm.
7. Podziel je na 10-12 części w kształcie trójkąta, na każdy kawałek nałóż dżem i złoż w rogalik.
8. Powstałe rogaliki połóż na papierze do pieczenia i piecz w 200 stopniach przez ok. 20 minut.
9. Gdy słodkości wystygną, posyp je cukrem pudrem lub udekoruj lukrem. SMACZNEGO!