

Rogaliki z powidłami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [sprenzynka](#), dnia 1 Października 2011r. o 12:23

Tagi: [rogaliki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [francuska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	500	g	dodatki
margaryna	250	łyżka	nabiał
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
drożdże świeże	50	g	dodatki
mleko	5	łyżka	nabiał
jajo kurze	2	szt.	nabiał
cukier waniliowy	2	opakowanie	dodatki
cukier puder	30	g	dodatki
powidła śliwkowe	1	opakowanie	dodatki

Opis

Drożdże rozpuścić w zimnym mleku. Z mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia, margaryny, rozpuszczonych drożdży, jajek, cukru waniliowego, soli wyrobić ciasto. Gotowe owinąć w ściereczkę i włożyć do lodówki na 2 - 3 godziny.

Podzielić na 2 części. Rozwałkować ciasto na grubość 3 mm w kształcie koła, następnie podzielić na 12 części (w kształcie trójkąta), formować rogaliki wkładając do każdego powidło.

Układać na papierze do pieczenia i piec w temperaturze 200 stopni C przez 20 minut. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 50min.
 Cena: całej potrawy: 19 PLN jednej porcji: 1,9 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 1000 kcal jednej porcji: 100 kcal