

## Pyszne rogaliki na szybko

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 23 Listopada 2010r. o 12:37

Tagi: [ciasteczka](#), [rogaliki](#)

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

Rodzaj kuchni: [francuska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięсне](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
drożdże w proszku	40	g	dodatki
cukier	2	łyżka	dodatki
mleko	0,5	szklanka	nabiał
margaryna	150	g	nabiał
mąka tortowa	0,5	kg	dodatki
jajo kurze	4	szt.	nabiał

### Opis

Drożdże, trochę mleka i cukier zmieszać i zrobić rozczyn. Margarynę roztopić i razem ze wszystkimi składnikami wymieszać na gładkie ciasto (dodajemy 2 całe jajka i 2 żółtka). Niech podwoi swoją objętość. Rozwałkować małe kółka i wykrawać z niego małe trójkąciki. Nadziewać dowolnym nadzieniem. Zlepiać rogaliki. Piec w 180 stopniach przez 20 minut.



Dla ilu osób: 25  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 0godz. 50min.  
 Cena: całej potrawy: 10 PLN  
 Liczba kalorii: całej potrawy: 542 kcal    jednej porcji: 96 kcal