

Rogaliki z marmoladą

data aktualizacji: 2019.05.30 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 masło
- 1 smalec
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 6 żółtek
- 7 dag świeżych drożdży
- 5 łyżek cukru pudru

Przygotowanie:

Drożdże wymieszać ze śmietaną, mąkę posiekać z masłem i smalcem, dodać cukier puder, żółtka, śmietanę z drożdżami. Zagnieść ciasto, porobić kulki wielkości pączków, rozwałkować i pokroić na cztery części. Nakładać marmoladę lub gęsty dżem, zwiijać rogaliki od szerszej strony. Upiec na złoty kolor, posypać cukrem pudrem.

Przepis Krystyny Lesiak z regnowskiego Koła Gospodyń Wiejskich, mieszkanka Kazimierzowa.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32207-rogaliki-z-marmolada>