

Rogaliki krucho-drożdżowe

data aktualizacji: 2020.03.22 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

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

- dżem/marmolada

WYKONANIE:

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

Przepis Krystyny Lesiak z gminy Regnów w powiecie rawskim.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/35025-rogaliki-krucho-drozdowe>