

Rogaliki Skibiontka

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobre.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1 kg
- margaryna - 2 op.
- drożdże - 8 dag
- kwaśna śmietana - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 1 szt.
- jajo - 1 szt.
- marmolada do środka -

Etapy przyrządzania:

1.
 - Drożdże rozpuścić w śmietanie i odstawić na chwilę.
 - Z pozostałych składników zarobić ciasto, dodać oczywiście tą śmietanę.
 - Ciasto rozwałkować, kroić trojkąty i zawijać z marmoladą w środku.
 - Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
 -
 - Smarować jajkiem, posypać cukrem i piec w piekarniku.

