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, śmietanę 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://eglos.pl/aktualnosci/item/35025-rogaliki-krucho-drozdzowe