Kruche rogaliki

Tylko z Natury

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 4 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- jaja - 2 szt.
- żółtko - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- margaryna - 1 kostka
- śmietana - 2 łyżka
- dżem - 1 słoik
- cukier puder do dekoracji -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiej mąkę pszenną wraz z proszkiem do pieczenia. Margarynę oraz cukier dodaj do mąki. Wbij jaja i żółtka następnie zagniataj składniki do połączenia. Ciasto kruche nie wymaga wyrabiania, ważne jest, aby szybko połączyć składniki. Ma to wpływ na kruchość rogalików. Gotowe ciasto zawiń w folię i wstaw do lodówki na 10 minut.
Na stolnicę przenieś ciasto z lodówki, odwiń z folii, podsyp mąką by ciasto nie kleiło się do stolnicy i rozwałkuj na kształt okręgu. Rozwałkowany okrąg pokrój na ćwiartki, a te jeszcze na pół. W ten sposób otrzymasz równe trójkąty.
Na szeroki brzeg nałóż dżem i zroluj ciasto z nadzieniem. Róg końcowy powinien być na wierzchu. Brzegi rogalika zawiń do środka. Ułóż rogalik na blachę wyłożoną pergaminem. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni i piecz rogaliki przez ok. 30 min.