




## Krucze 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.