Rogaliki marchewkowo-kokosowe

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 40 dag
masło 82% - 20 dag
marchewka - 15 dag
wiórki kokosowe - 1/2 szklanka
cukier puder - 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
śmietana gęsta - 2 łyżka
sól - szczypta
Dodatkowo: -
marmolada - 20 dag
konfitura z płatków róży - 2 łyżka
sok z pomarańczy - 2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
cukier kryształ - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Rogaliki można nadziewać dżemem lub innym dowolnymi owocami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, posiekać z masłem. Dodać cukier puder, startą na drobnej tarce marchewkę, wiórki kokosowe, szczyptę soli i śmietanę, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Następnie rozwałkować na grubość 3-4 mm, pokroić w trójkąty. Na każdy włożyć porcję marmolady wymieszanej z konfiturą różaną.

KROK 3: Trójkąty z ciasta zwijać i formować rogaliki. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.
Posmarować sokiem z pomarańczy wymieszanym z cukrem waniliowym, posypać cukrem kryształem. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.