




Rogaliki z ciasta piwnego

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 3 szklanka
piwo - 1 szklanka
masło - 200 g
margaryna - 150 g

cukier waniliowy - 1 łyżka
cukier puder - 3 łyżka
dowolna konfitura - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę, dodać masło, margarynę i dokładnie posiekać nożem. Następnie wsypać cukier puder i cukier waniliowy, powoli wlewać piwo i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na 1-2 godziny. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 2-3 mm i pokroić w kwadraty lub w trójkąty. Na każdy kawałek ciasta nałożyć konfiturę, zwinać, formując rogaliki. Ułożyć na przygotowanej blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 10-15 minut.