





Rogaliki z dżemem różanym

 matesko

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 20 porcji

Składniki:

mąka - 2 szklanka
cukier - 1/3 szklanka
żółtka - 2 szt.
masło - 200 g

kwaśna śmietana - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
dżem różany - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło posiekać z mąką. Dodać pozostałe składniki. Zagnieść ciasto i wstawić na godzinę do lodówki. Potem podzielić na kilka części, każdą rozwałkować w kształcie koła. Podzielić każde koło na 8 trójkątów. Na każdy trójkąt nałożyć dżem i zwinąć, zaczynając od podstawy do wierzchołka. Rogaliki rozłożyć w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15 minut.