Rogaliki z różaną marmoladą

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 1 + 1/2 szklanka
- margaryna - 17 dag
- drożdże - 2 dag
- cukier z wanilią - 3 łyżeczka
- żółtka - 3 szt.
- śmietana gęsta - 2 łyżka
- marmolada różana - 10 dag
- cukier puder - trochę
- woda - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Upieczone rogaliki posypać cukrem pudrem lub polukrować

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesianą mąkę posiekać z margaryną. Drożdże pokruszyć do miseczki, rozetrzeć z 2 łyżeczkami cukru z wanilią i żółtkami, połączyć z mąką.

KROK 2: Dodać śmietanę .

KROK 3: Wyrobić ciasto, zawinąć w folię, włożyć do zamrażarki na 1 godzinę.

KROK 4: Następnie ciasto podzielić na 4 części i rozwałkować 4 krążki. Każdy pokroić na 6 trójkątów,

KROK 5: Nałożyć po łyżeczce różanej marmolady.

KROK 6: Zwijać rogaliki i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować wodą wymieszaną z pozostałym cukrem z wanilią i wstawić do nagrzanego piekarnika.

KROK 7: Piec w temp 180 stopni około 15 minut. Upieczone posypać cukrem pudrem.