Twarogowe rogaliki

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- twaróg chudy lub półtłusty BIO - 200 g
- mąka jasna pszenna BIO - 200 g
- zimne masło BIO - 200 g
- roztrzepane jajko BIO - 1/2 szt.
- do nadziewania: pokrojona drobno gruszka, marmolada owocowa, dżem z czarnej porzeczki lub truskawek (gęsty), itp. - 1 trochę
- cukier puder BIO do posypania - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg przeciskamy przez praskę, dodajemy mąkę, posiekane, zimne masło i jajko. Szybko zagniatamy ciasto, dzielimy na 4 części. Każdą wałkujemy na okrągły placek, kroimy na trójkąty. Na szerszej części trójkątów układamy po łyżeczce nadzienia, zwijamy i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy ok. 15 min (do lekkiego zbrązowienia) w temp. 200 st. C. Po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego :-)