

# • ROGALIKI DROŻDŻOWE •

## *Składniki na cisto:*

- 3 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 kostka margaryny lub masła
- szczypta soli
- 50 g drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- powidła lub marmolada
- cukier puder (do zrobienia lukru)

## *Przygotowanie:*

1. Drożdże rozetrzyj z cukrem i śmietaną, a mąkę posiekaj z zimną margaryną lub masłem. Następnie wbij jajka, dodaj szczyptę soli, drożdże i zagnieć.
2. Ciasto włóż do lodówki na 30 minut, a po schłodzeniu podziel na 4 części (te które odkładamy najlepiej jest włożyć do woreczka).
3. Rozwałkuj i każdy placek podziel na 8 trójkątów.
4. Powidła połóż na szerszy koniec trójkąta i delikatnie zaawiń.
5. Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz na złoty kolor.
6. Wyciągnij z piekarnika, ostudź i polukruj.