

• DROŻDZOWE ROGALIKI PEŁNE JAGÓDEK •

Składniki:

- *4szklanki mąki*
- *200ml śmietany gęstej – 30%*
- *1 opakowanie cukru waniliowego*
- *1 kostka margaryny*
- *13 dag cukru*
- *3 dag Drożdży Babuni*
- *30 dag świeżych jagódek*
- *2 łyżki cukru pudru do posypania*

Przygotowanie:

- 1. Mąkę posiekaj z margaryną, cukrem i cukrem waniliowym.*
- 2. Drożdże rozkrusz w śmietanie, wymieszaj i poczekaj aż wyrosną.*
- 3. Wyrośnięty rozczyń dodaj do mąki i zagnieć gładkie ciasto.*
- 4. Następnie rozwałkuj ciasto, pokrój w paski i złóż na trójkąty.*
- 5. Jagody optucz, posyp cukrem i delikatnie mąką – wtedy nie puszczą soku .*
- 6. Na każdym trójkącie utóż łyżeczkę farszu jagodowego. Zwijaj w kierunku najdłuższego rogu a brzegi zawin by tworzyły półksiężyc.*
- 7. Rogaliki utóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w dość dużych odległościach bo urosną podczas pieczenia.*
- 8. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piecz 15-18 min.*
- 9. Ostudzone posyp cukrem pudrem. Smacznego!*