
Krucze rogaliki z orzechami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4042 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

2 żółtka,

1 łyżka śmietany,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

szczypta soli,

3 łyżki powideł,

10 dag łuskanych orzechów włoskich

Mąkę posiekać z margaryną, dodać cukier (zostawić 1 łyżkę do posypania), sól, żółtka i śmietanę. Zarobić ciasto nożem i szybko zagnieść rękami. Schłodzić je w lodówce. Orzechy posiekać. Z ciasta rozwałkować kwadrat grubości około 1/2 cm, posmarować powidłami, pokrajać w kwadraty o boku 56 cm. Każdy kwadrat przekroić po przekątnej, posypać orzechami i zwinąć w rogaliki. Ułożyć na blasze, lekko posypać mąką. Piec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>