
Rogaliki półfrancuskie z różą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4571 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

1 szklanka śmietany,

25 dag margaryny,

szczypta soli,

1 dag (1 łyżeczka) cukru,

konfitura z płatków róży,

1 białko do smarowania,

cukier kryształ do posypania

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać śmietanę, sól i cukier. Składniki połączyć nożem i lekko zarobić (w cieście powinny być widoczne małe grudki tłuszczu). Ciasto oziębic, rozwałkować na grubość około 1/2 cm, pokroić w prostokąty 6 x 8 cm. Dłuższy bok prostokąta posmarować konfiturą, zwinąć w rurkę tak, żeby w środku powstała wolna przestrzeń. W miejscu złączenia naciąć 34 razy i wygiąć w podkówkę nacięciem na zewnątrz. Rogaliki posmarować białkiem i posypać cukrem. Piec w bardzo gorącym piekarniku 15-20 min.

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