
Rogaliki serowe z marmoladą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4041 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

1 opakowanie twarożku homogenizowanego,

esencja zapachowa,

25 dag marmolady,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Margarynę posiekać z mąką, dodać twarożek, połączyć składniki nożem, a następnie szybko zagnieść ręką. Ciasto oziębic, rozwałkować na placek grubości około 1/2 cm i pokroić w kwadraty o boku 7 cm. Na środku kwadratu położyć marmoladę, zwinąć po przekątnej w rulonik (brzeg ciasta pozostawić na wierzchu), wygiąć w podkówkę. Piec w bardzo gorącym piekarniku 20-30 min. Gorące rogaliki posypać cukrem pudrem zmieszonym z cukrem waniliowym.

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