
rogaliki

Dodano: 2004-08-13 13:07:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5496 razy.

70 dkg maki
0,5 szkl smietnay kwasnej
3 duze lyzki cukru
3 cale jaja
6 dkg drozdzy
1,5 kostki margaryny
odrobina mleka cieplego

mieszamy drozdze z mlekiem i cukrem(mleka na samym dnie szklanki zeby tylko rozpuscic drozdze).make z margaryna siekamy(margaryna nie powinna byc z lodowki)
dodajemy jaja i drozdze z mlekiem. wyrabiamy ciasto. jezeli nie chce sie sklejac dodajemy smietany ale trzeba uwazac aby nie ciasto ne zrobilo sie za rzadkie.
gdy mniej wiecej polaczmy skladniki wsadzamy ciasto do woreczka lub dwoch zawiazujemy i wrzucamy do zimnej wody-topielec.mozna nie uzywac woreczkow ale ciasto jest wtedy sliskie po wyjeciu z wody.lepiej wiec je troche zbezpieczyc.czekamy az ciasto "wyplynie"na wierz.teraz mozemy jz lepic rogaliki. smacznego

Nadesłał: Kasik <camieu@o2.pl>