
Rogaliki od Halinki

Dodano: 2005-03-11 13:19:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4220 razy.

1 kg mąki
10 dag drożdży
1 jajko
1 btl.śmietany
2 p margaryny
sol,2-3 łyżki cukru

2 p margaryny zetrzeć na tarce.Dodać cukier,sól i pozostałe składniki i zagnieść ciasto.Do rogalików mięsnych dodać galkę muszkaltową i zmiejszyć porcję cukru.

Walkować koła.Kroić na osiem części.Kłesać farsz na trójkątach po stronie szerszej i zwiijać .Piec około 1/2 godz.w 180C

Nadesłał: MS <>