

„Rogaliki z jabłkiem”

Składniki:

½ kostki drożdży

¾ szklanki cukru

2-3 jajka

2/3 szklanki mleka

½ kostki margaryny

około 1kg mąki pszennej

cukier wanilinowy

jabłka cynamon



Sposób wykonania:

1. Do ciepłego mleka dodać 1-2łyżki cukru i rozpuścić drożdże. Dodać 100g mąki i odstawić do wyrośnięcia.
2. Jajka ubić z cukrem na gładką masę i dodać do wyrośniętego zaczynu.
3. Dodać cukier wanilinowy, roztopioną lub drobno posiekaną margarynę i stopniowo dodawać mąkę zagniatając ciasto. Zostawić do wyrośnięcia.
4. Rozwałkować porcjami i wycinać trójkąty.
5. Na szerszy koniec ciasta nakładać kawałki jabłka obtoczone w cynamonie i cukrze. Zwijać formując rogaliki.
6. Piec w 180stopniach do zrumienienia.



Smacznego!