

Rogaliki 3 sk?adnikowe



Polecam szybkie, proste i zawsze udane rogaliki jedynie z trzech sk?adnik?w.



M?k? wsypujemy do miski, kroimy drobno mas?o, dodajemy ?mietan?. Zagniatamy szybko jednolite ciasto i ch?odzimy 30 minut w lod?wce (szybciej mo?na sch?odzi? ciasto kroj?c je na 3 cz??ci, sp?aszczy? i w?o?y? na kilka minut do zamra?alnika).

Ciasto nale?y rozwa?kowa? na grubo?? 3 mm, wykrawamy ko?o o ?rednicy oko?o 20 cm. Dzielimy je na 8 tr?jk?t?w, nak?adamy na ka?dy brzeg marmolad? i zwijamy rogaliki.



Układamy je na blachę wyłożoną papierem, smarujemy mlekiem i pieczemy około 12 minut w 170 stopniach z termoobiegiem. Wszystko zależy jednak od piekarnika i wielkości rogalików. Po upieczeniu posypujemy rogaliki cukrem pudrem.



