

Rogaliki drożdżowe(krucze) mojej teściowej

Wpisany przez Zofia Gramza

poniedziałek, 29 stycznia 2007 12:15 - Poprawiony sobota, 03 lutego 2007 09:06

0,5kg mąki, kostka tłuszczu,0,5 szkl. gęstej śmietany,8dkg drożdzy roztartych z mąką na proszek. z wszystkich składników zagnieść ciasto, uformować kulę i włożyć do zimnej wody. Gdy wypłynie, wyjąć, cienko rozwałkować, wykrawać niewielkie kwadraty bądź trójkąty. Nadziewać marmoladą, powidłami lub czym innym - wg uznania.Zwinąć ukośnie, posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w temp.180⁰ Cna złoty kolor. Nieco przestudzone polukrować.Smacznego.