

# ROGALIKI

1 kg mąki

2 kostki margaryny

16 dag drożdży

$\frac{3}{4}$  szklanki mleka

2 łyżki cukru do drożdży

Troszkę soli

1 jajko + 1 żółtko

Białko i cukier do obsypywania rogalików

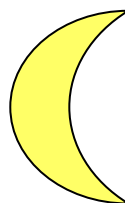
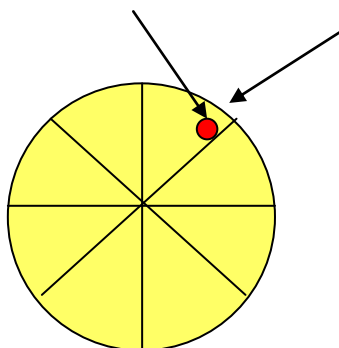
Marmolada do nadziewania

Ze składników zagnieść ciasto i włożyć w garnek z zimną wodą poczekać aż wypłynie, ciasto podzielić na 5-6 części każdą rozwałkować i podzielić, nakładać marmoladę, zawijać, maczać w białku i cukrze, piec na złoty kolor



Marmolada

zawijamy rogalik



## II PRZEPIS

1 kg mąki

2 kostki margaryny

1szkl. Śmietana w niej rozmieszać dag drożdży

Białko i cukier do obsypywania rogalików

Marmolada do nadziewania

Ze składników zagnieść ciasto, ciasto podzielić na 5-6 części każdą rozwałkować i podzielić, nakładać marmoladę, zawijać, maczać w białku i cukrze, piec na złoty kolor, żółtko można dodać do ciasta