

PYSZNE ROGALIKI Z BUDYNIEM

Składniki:

- 4 SZKL. MAKI
- 1 GĘSTA SMIETANA 200ML
- 1 CUKIER WANILIOWY
- 1 KOSTKA MARGARYNY KASI
- 3 ŁYZKI CUKRU
- 3 DAG ŚWIEŻYCH DROŻDŻY /1 ŁYŻKA STOŁOWA/.
- 2 ŁYŻKI CUKIERU PUDRU DO POSYPANIA
- NADZIENIE;
- 1 BUDYN WANILIOWY LUB ŚMIETANKOWY
- 300 ML MLEKA

Kroki wykonania:

- 1.MAKĘ POSIEKAĆ W MISCE Z MARGARYNĄ I CUKRAMI.
- 2'DROŻDZE ROZKRUSZYĆ W ŚMIETANIE I WYMIESZAĆ.
- 3.WSZYSTKO POŁĄCZYĆ I ZAGNIEŚĆ CIASTO.
- 4.BUDYŃ UGOTOWAĆ NA GĘSTO I OSTUDZIĆ.
- 5.CIASTO ROZWAŁOWAĆ NA PASKI O SZEROKOŚCI 5 CM I POWYCINAĆ TRÓJKĄTY.
- 6.NA KAŻDY TRÓJKĄT NAŁOŻYĆ NA ŚRODEK TROCHĘ BUDYNIU.
- 7.ZAWINAĆ TRÓJKĄTY FORMUJAC ROGALE I UŁOŻYĆ NA BLASZCIE.
- 8.WSTAWIĆ DO PIEKARNIKA NA 180 STOPNI I PIEC PRZEZ 35 MINUT.
- 9.UPIECZONE ROGALIKI POSYPAĆ CUKREM PUDREM.

Życzymy smacznego 😊



Źródło:

<https://www.mojegotowanie.pl/przepis/pyszne-rogaliki-z-budyniem>