

## Rogaliki z marmoladą - 32 sztuki



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **średni**



### Składniki

#### CIASTO:

- mąka pszenna - 350 g
- cukier puder - 100 g
- żółtka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka

#### DODATKOWO:

- cukier puder - 150 g
- woda - 2-3 łyżki
- twarda marmolada - opakowanie

### Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Włóż do miski mąkę, proszek do pieczenia i cukier puder, wymieszaj. Następnie dodaj posiekane masło i żółtka. Całość mieszaj mieszadłami miksera, aż utworzą się lepkie grudki.
- 2** Całość przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć. Otrzymane ciasto podziel na 4 równe części. Z każdej utwórz kulę i rozwałkuj na cienki placek. Każdy placek pokrój na 8 trójkątnych części i posmaruj cienko marmoladą.
- 3** Rogaliki zwijaj, zaczynając od brzegu koła i ułóż na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w temperaturze 180°C.
- 4** W tym czasie orzechy lub migdały drobno posiekaj, a cukier puder utrzyj z wodą na gładki, ale niezbyt gęsty lukier.  
  
Rogaliki po wyjęciu z pieca posmaruj lukrem i od razu posyp orzeszkami.
- 5** Smacznego!



**Produkty Gellwe użyte w przepisie**  
**Rogaliki z marmoladą - 32 sztuki**



**Proszek do pieczenia 30g**

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g