



Rogaliki z marmoladą - 32 sztuki

Czas przygotowania: 45 min



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Proszek do pieczenia 30g	CIASTO - składniki mąka pszenna - 350 g cukier puder - 100 g żółtka - 2 sztuki proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka DODATKOWO - składniki cukier puder - 150 g woda - 2-3 łyżki twarda marmolada - opakowanie

Krok	Opis 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!