

www.SztukaKulinarna.pl

Krucze rogaliki z orzechami

ilość porcji **15** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	mąka pszenna	
20	dkg	margaryna	
2	szt	żółtko	
1	łyżki	śmietana	
20	dkg	cukier puder	
		sól	
3	łyżki	powidła	
10	dkg	orzechy włoskie	

Przepis Mąkę posiekać z margaryną, dodać cukier (zostawić 1 łyżkę do posypania), sól, żółtka i śmietanę. Zarobić ciasto nożem i szybko zagnieść rękami. Schłodzić je w lodówce. Orzechy posiekać. Z ciasta rozwałkować kwadrat grubości około 1/2 cm, posmarować powidłami, pokrajać w kwadraty o boku 56 cm Każdy kwadrat przekroić po przekątnej, posypać orzechami i zwinąć w rogaliki. Ułożyć na blasze, lekko posypać mąką. Piec w gorącym piekarniku na jasnozłoty kolor. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Składniki

40 dag (2 szklanki) mąki, 20 dag margaryny, 2 żółtka, 1 łyżka śmietany, 20 dag (1 szklanka) cukru pudru, szczypta soli, 3 łyżki powideł, 10 dag łuskanych orzechów włoskich.