

Poniżej prezentujemy archiwalny artykuł autorstwa KGW Bystra z *Głos Gminy Wilkowice* Rok 2024 nr 12 s. 12.

Rogaliki drożdżowe

Składniki:

- ¼ szklanki mleka
- 4 łyżki cukru
- 5 dag drożdży
- 3 szklanki mąki
- 2 jajka
- szczypta soli
- 1 kostka masła lub margaryny do pieczenia

Przygotowanie:

W ciepłym mleku z cukrem rozpuścić drożdże. Następnie wymieszać wszystkie składniki i wstawić ciasto do lodówki na godzinę. Po wyjęciu uformować rogaliki, ułożyć na blaszce i posmarować mlekiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C na złoty kolor. Rogaliki można nadziewać marmoladą przed zwijaniem.

Smacznego życzy KGW Bystra