РОГАЛИКИ

ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

НАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто: 50 гр. сырых дрожжей
2 пачки маргарина
1 стакан сахара
0,5 стакана молока
Около 1 кг. муки
Соль на кончике ножа
Начинка: варёное сгущённое молоко

1. Молоко разогреть до тёплого состояния, в нём развести дрожжи.
2. Добавить соль и сахар, перемешать.
3. Маргарин нарезать кубиками и положить в тесто.
4. Добавить муку и хорошенько замесить тесто.

5. Разделить тесто на части и из каждого раскатать круг.
6. Разрезать его на 8 частей.
7. На каждую часть положить начинку и закатать в рогалик.

8. Выпекать в горячей духовке на среднем огне.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА