

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

