



PRZEPIS NA PYSZNE ROGALIKI Z TRZECH SKŁADNIKÓW

300 g margaryny lub masła
300 g mąki
300 g twarogu

nadzienie- Nutella, marmolada, czekolada, owoce

Z wymienionych składników zagniatamy ciasto, następnie chowamy je do lodówki celem schłodzenia. Po godzinie dzielimy ciasto na 4 części. Każdą część rozwałkowujemy w kształcie koła, dzielimy na 8 trójkątów, nakładamy ulubione nadzienie i zwijamy. Pieczemy w temp.180 st. przez 20/25 minut. Udanej zabawy kulinarnej. SMACZNEGO!!!!



Pani Kasia!