

Rogaliki z białym makiem



składniki

- **1000 g** mąki pszennej
- **2 szt.** jajek
- **500 g** margaryny
- **100 g** drożdży
- **30 g** cukru kryształ
- **250 ml** mleka
- **1200 g** *Masy makowej z białego maku PROSPONA*

wykonanie

Z mleka, jajek, cukru i drożdży zarobić rozczyn. Dodać pozostałe składniki, zarobić ciasto, włożyć do zimnej wody i pozostawić aż wyptynie. Masę makową opcjonalnie wymieszać z bakaliami i jajkiem. Ciasto wywałkować na grubość 0,5 cm i wyciąć trójkąty. Na każdy trójkąt nałożyć ok. 80 g Masy makowej. Ciasto zwinąć i uformować w formę rogalia. Piec w temperaturze 200°C przez 25 min. Kiedy rogalie będą już zimne – posmarować je lukrem lub białą polewą czekoladową i posypać posypkami owocowymi oraz płatkami migdałowymi.

nasz produkt

- **Masa makowa z białego maku PROSPONA**
(wiadro 13 kg / puszka 900 g i 3,2 kg)

