

## Rogaliki

### Składniki:

- 10 dag drożdży,
- 2 szklanki mleka
- 6 łyżek cukru
- cukier wanilinowy
- 1 kg mąki
- 5 jaj
- 1 szklanka oleju
- marmolada

### Przygotowanie:

Drożdże rozpuścić z 1 łyżką cukru i odrobiną ciepłego mleka, odstawić do wyrośnięcia. Wlać wyrośnięte drożdże do miski. Dodać olej, ciepłe mleko, mąkę i jajka. Wyrobić ciasto 10 min i odstawić do wyrośnięcia.

Podzielić ciasto na 5 kulek. Każdą kulkę rozwałkować na koło i podzielić na 12 trójkątów. Na każdym trójkącie położyć marmoladę i zwinąć. Posmarować rozbitym białkiem. Piec ok. 20min w 180°C.

Smacznego !