

## Творожные рогалики

Добавил(а) Оля

10.08.22 14:17 - Последнее обновление 10.08.22 14:48

---

**Творожные рогалики!** Приятного аппетита!!!



## Творожные рогалики

Добавил(а) Оля

10.08.22 14:17 - Последнее обновление 10.08.22 14:48

---

- Творог 400 гр., Сметана 100 гр., Масло слив. 100 гр., Сахар 150г., Мука 350 гр., соль 0,5 ч.л.



В чаше соединяем творог, сахар, сметану, масло, соль. Перемешиваем.



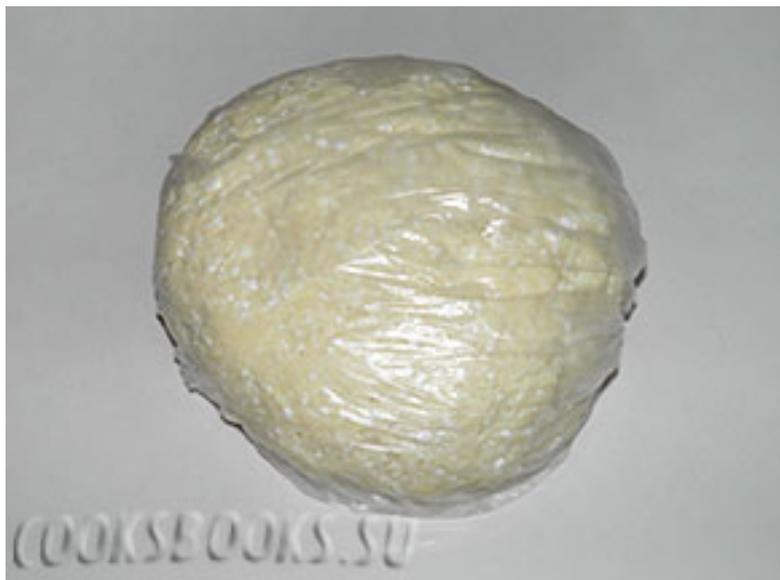
## Творожные рогалики

Добавил(а) Оля

10.08.22 14:17 - Последнее обновление 10.08.22 14:48

---

Добавляем муку, ванилин и разрыхлитель. Замешиваем тесто.



Тесто убираем на 1 час в холодильник.



Делим тесто на 2 части. Каждую часть раскатываем в тонкий пласт, посыпаем сахаром, нарезаем

## Творожные рогалики

Добавил(а) Оля

10.08.22 14:17 - Последнее обновление 10.08.22 14:48

---



Сворачиваем рогалики. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Приятного аппетита!!!