

# Bezglutenowe rogalce marcińskie



Autor: **Kawa-z-mlekiem**  
Przepisów: **147** Ocena: **2822**



> 6 os.



> 60 min



trudne



drogie



## Składniki:

- 3 i pół szklanki mąki bezglutenowej Schar (ciasto)
- 30 g drożdży świeżych (ciasto)
- 3 żółtka (ciasto)
- 1 szklanka mleka i więcej (ciasto)
- 3 łyżki cukru (ciasto)
- 100 g roztopionego i wystudzonego masła (ciasto)
- 200 g miękkiego masła (do wysmarowania ciasta)
- 200 g białego maku (farsz)
- 80 g marcepanu (farsz)
- pół szklanki cukru (farsz)
- 100 g rodzynek (farsz)
- 100 g migdałów (farsz)
- 2-3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej (farsz)
- 2 łyżki kwaśnej śmietany (farsz)
- 2 białka (farsz)
- 3-4 biszkopty bezglutenowe (farsz)
- 1 łyżka mleka + 1 jajko (do smarowania rogali przed pieczeniem)
- 2 szklanki cukru pudru + sok z cytryny (lukier)
- płatki migdałowe lub siekane orzechy (dekoracja)

Sposób przygotowania:

Twoje notatki do przepisu: