

# Rogaliki z brzoskwiniami.

Autor: **danutast1**Przepisów: **181** Ocena: **3239**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 mała puszka brzoskwiń

## Sposób przygotowania:

- 1 Brzoskwinie odsączamy na sitku, a następnie kroimy w drobną kostkę.
- 2 Ciasto kroimy w kwadraty, dodajemy po małej łyżeczce brzoskwiń, zwijamy w rulon i formujemy rogaliki.
- 3 Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia układamy rogaliki i pieczemy na termoobiegu w tem. 180 st. Pieczemy 15-20 min. (do zrumienienia). Wyjmujemy z piekarnika i zimne dekorujemy polewą czekoladową (przepis na polewę na moim profilu danutast1) lub posypujemy cukrem pudrem. Życzę smacznego!



Twoje notatki do przepisu: