

# Krucze rogaliki z czekoladą

**Czas wykonania:** 1 h (+ 2 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 48 sztuk

## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 500 g mąki
- 250 g margaryny (1 kostka)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 g drożdży
- 5 łyżek mleka
- 2 jajka
- 2 cukry waniliowe
- szczypta soli

### *Dodatkowo:*

- 250 g kremu czekoladowego



## **Przygotowanie:**

Drożdże rozpuścić w zimnym mleku.

Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, margarynę, jajka, cukier i sól. Wyrobić ciasto. Można je wstawić do lodówki na 2 godziny, wtedy będzie się lepiej wałkować, bo będzie twardsze.

Podzielić ciasto na 4 części i każdą z nich rozwałkować tworząc koło o średnicy około 23 – 28 cm i grubości 5 mm. Następnie wyciąć trójkąty i na każdy kawałek wyłożyć nadzienie. Zawinąć ciasto tworząc małe rogaliki.

Piec partiami po 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.