Rogaliki otrębowe



Jeśli macie ochotę poczęstować dzieci jakąś zdrowszą przekąską niż zwykłe ciasteczka, proponuję te rogaliki. Przemycamy w nich otręby pszenne, które stanowią ważny składnik naszej diety. Przy tym rogaliki są smaczne i kruche, choć ciasto dość ciężko się wałkuje i zwija, ale efekt naprawdę wart zachodu. Do środka można dać ulubioną marmoladę – najlepsza będzie twarda. Z podanych proporcji wychodzi ok. 15-20 sztuk. Przepis pochodzi z jakiegoś czasopisma, niestety nie wiem, z jakiego – znalazłam wycięty w notatkach.

Składniki:

- 300g mąki pszennej
- 100g otrąb pszennych
- 150g cukru pudru
- 250g masła
- 2 żółtka
- 3-4 łyżki śmietany
- marmolada

Wykonanie:

1. Mąkę, otręby, cukier puder i masło (pokrojone na kawałki) siekamy razem w dużej misce do chwili, kiedy zaczną robić się grudki. Dodajemy żółtka i śmietanę, szybko zagniatamy. Wstawiamy do lodówki na minimum pół godziny.

2. Ciasto rozwałkowujemy partiami na kształt koła. Koło dzielimy na trójkąty. Na szerszym krańcu kładziemy marmoladę, zawijamy do środka.

3. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze ok. 200 stopni Celsjusza przez około pół godziny. Studzimy na kratce.

