

Matematyczny Przepis

ROGALIKI CIOCI ELI

INSTRUKCJA WYKONANIA:

1. Przeczytajcie dokładnie przepis. Wykonajcie wszystkie niezbędne obliczenia, aby wiedzieć się, jaka ilość składników będzie Wam potrzebna. Zapiszcie odpowiednią ilość przy każdym produkcie.
2. Odmierzcie dokładnie wszystkie niezbędne składniki.
3. Wykonajcie rogaliki według przepisu.

SKŁADNIKI:

- $\frac{1}{4}$ szklanki cukru – przypomnijcie sobie wiadomości o ułamkach
- $\frac{1}{2}$ kostki margaryny
- $(125 \times 2) + (5 \times 50) = \dots\dots\dots$ gram mąki
- $(8 \times 8) + (6 \times 6) = \dots\dots\dots$ ml mleka
- $\frac{1}{2}$ śmietany
- $(5 \times 7) : 35 = \dots\dots\dots$ jajko/jajka
- $\frac{1}{2}$ kostki drożdży
- słoiczek dżemu

WYKONANIE:

Umyj dokładnie ręce.

Mleko wlej do wysokiego naczynia.

Dodaj drożdże i rozpuść je w mleku z łyżeczką cukru.

Odstaw do wyrośnięcia na $(78 - 48) : 2 = \dots\dots\dots$ minut.

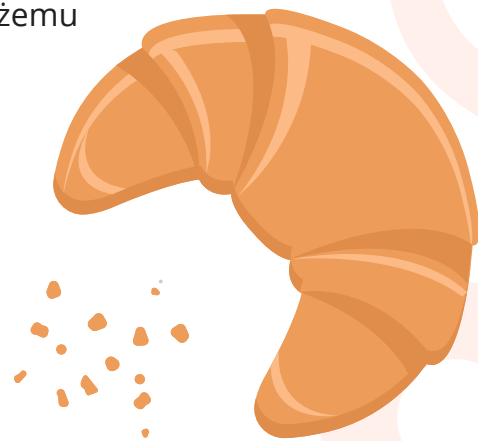
Mąkę wsyp do miski, dodaj margarynę, cukier, jajko i śmietanę.

Dodaj wyrośnięte drożdże.

Zagniataj ciasto rękoma, aż przestanie się kleić do rąk. Jeśli ciasto jest za rzadkie, dosyp odrobinę mąki.

Z przygotowanego ciasta odrywaj kule i rozwałkuj je na cienkie placki. Tak przygotowane ciasto pokrój na 8 trójkątnych kawałków (jak pizzę). Na każdy kawałek nałóż łyżeczkę dżemu. Zawijaj rogaliki zaczynając od podstawy trójkąta. Tak przygotowane rogaliki układaj na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

Piecz 15 minut w 180 st. C.



Smacznego!