CIASTO : 9 łyżek mleka, 3 łyżki cukru , 100 g drożdży, 750 g mąki, 3 jajka, 1 i 1/2 margaryny;
NADZIENIE (do wyboru) : marmolada, gęsty dżem,
Mleko, cukier i drożdże dokładnie rozetrzeć, pozostawić do wyrośnięcia, aż drożdże "ruszą" . Mąkę przesiać, tłuszcz roztopić. Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto.
Rozwałkować placek o grubości 0,5 cm, wykrawać trójkąty, na których u podstawy umieszczać farsz, zwijać i formować rogaliki.
Piec w rozgrzanym piekarniku do tem.180 °C na złoto-miodowy kolor.
Można posypać cukrem pudrem, zrobić lukier (to już wg uznania). Ja smaruję rogaliki przed włożeniem do piekarnika roztrzepanym jajkiem (mają błyszczącą skórkę).

wg **Magdaleny Jankowskiej** - przepis z Sieci