



***Вам потребуется:***

*Для теста:*

50 гр. дрожжей  
2 ст.л. сахара  
0.5 пачки маргарина  
2 яйца  
1 ст. молока  
6 ст. муки

*Для начинки:*

0.5 пачки маргарина  
1 ст. сахара

***Способ приготовления:***

Дрожжи развести в теплом молоке и добавить сахар. Всыпать 4 стакана муки и вымесить тесто, потом добавить яйца комнатной температуры, растопленный маргарин и оставшуюся муку. Замесить тесто и разделить на 4 части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт и смазать начинкой (мягкий маргарин растереть с сахаром и разделить на 4 части). Тесто закатать в рулет и нарезать его на равные части. Каждый минирулетик защипать с одной стороны и этой стороной посадить на противень на 1,5 часа. Выпекать в предварительно разогретой духовке до золотистого цвета.