Nadzienie:
2 białka
100 g cukru
200 g sparzonych obranych migdałów,
100 g wyłuskanych orzechów laskowych
100 g wyłuskanych orzechów włoskich
50 g wyłuskanych orzechów arachidowych
70 g miękkiego masła
50 g rodzynków
50 g kandyzowanej skórki pomarańczy
50 g kandyzowanych daktyli

Ciasto:
600 g mąki pszennej
250 g miękkiego masła
3 żółtka
30 g drożdży
150 g kwaśnej śmietany 12%

- na noże w naczyniu miksującym założyć motylek, wlać białka, ubić na pianę - 2 min, obr. 3, przełożyć do innego naczynia
- do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zemleć - 20 sek., obr. 10
- dodać orzechy, rozdrobnić - 15 sek., obr. 6
- dodać masło , wymieszać - 5 sek., obr. 6
- dodać rodzynki, skórkę pomarańczy i daktyle, wymieszać przy pomocy kopystki - 10 sek., obr. 6, wsteczne

- dodać ubite białka, delikatnie wymieszać przy pomocy kopystki
- rozgrzać piekarnik do temperatury 180 st.
- do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki na ciasto, wyrobić - 2 min, obr. Interwał
- ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować na kształt prostokąta o grubości około 2 mm i boku około 20 cm, następnie podzielić na trójkąty
- na koniec szerszej części każdego trójkąta nałożyć nadzienie, zwinąć rogale
- ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem, piec około 30-40 min

Uwaga: ciepłe rogaliki można polukrować i posypać rozdrobnionymi orzechami włoskimi