







Drożdżowe Rogaliki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  °C 

Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- drożdże - 6 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- dżem - 1 puszka
- wiśnie w konfiturze - 1 puszka
- biały ser - 1 opakowanie
- czekolada - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 unit
- margaryna Kasia - 1 gram

Sposób przygotowania:

1. Drożdże wkruszyć do śmietany dodać jajko, żółtka, cukier waniliowy i szczypte soli. Składniki dokładnie wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu - przykryte lnianą ściereczką do wyrośnięcia.
2. Mąkę posiekać z Kasią a następnie dodać rozpuszczone drożdże i zagnieść ciasto.
3. Ciasto rozwałkować i pokroić na małe trójkąty.
4. Na każdy trójkąt położyć niewielką ilość dżemu, wiśni, sera lub kostkę czekolady, a następnie zwinąć w rogalik.
5. Piec od 10 - 15 minut w nagrzanym piekarniku.
6. Gorące rogaliki posypać cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl