





przepisy.pl

Drożdżowe rogaliki z jabłkami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- drożdże - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- cukier - 8 łyżek
- mleko - 16 łyżek
- jajko - 3 sztuki

nadzienie

- jabłko - 1 kilogram

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z drożdży, mleka, szczypty soli, jednej łyżki mąki i jednej łyżeczki cukru zrobić zaczyn i poczekać, aż wyrośnie.
2. Wyrośnięte drożdże wlać do pozostałej części mąki, dodać pozostałe składniki i wszystko dobrze wyrobić.
3. Wyrobite ciasto wstawić na 2 godziny do lodówki.
4. Jabłka obrać ze skórki i zetrzeć na grubej tarce.
5. Ciasto rozwałkować i pokroić na kwadraty, nakładać po łyżce jabłek i zwijać rogaliki.
6. Wierzch rogalików przesmarować białkiem i posypać cukrem kryształem.

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