



Krucze rogaliki nadziewane

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 1 kilogram
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietana gęsta - 4 łyżki
- cukier - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- budyń - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie
- dżem truskawkowy - 1 puszka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Gotujemy budyń: 1,5 szklanki mleka gotujemy z dodatkiem 3 łyżek cukru oraz łyżeczką Kasi.
2. W międzyczasie w 250 ml mleka rozrabiamy budyń i dolewamy do gotującego się mleka. Energicznie mieszamy. Odstawiamy do ostudzenia.
3. Z 1 kg mąki, 4 jaj, 2 łyżeczek proszku do pieczenia, 4 łyżeczek śmietany oraz cukru i soli zagniatamy ciasto i odstawiamy na 20 minut do lodówki.
4. Wałkujemy na koło i dzielimy na trójkąty.
5. Każdy trójkąt w najszerszym miejscu ozdabiamy łyżeczką budyniu i 3-4 rodzynek lub łyżeczką gęstego dżemu jabłkowego.
6. Zwijamy tworząc rogaliki. Kładziemy na posmarowaną blachę. Pieczemy 30-40 minut

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