





Rogale z nutellą

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Roztopić Kasję, dodać mleko, podgrzać, żeby była letnia temperatura, dodać drożdże, rozpuścić.
2. Następnie dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto aż będzie gładkie.
3. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.
4. Wyrośnięte ciasto dokładnie wyrobić, rozwałkować, pociąć na trójkąty, na każdy nakładać łyżkę nutelli lub powidel.
5. Formować rogale.

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- drożdże świeże - 2.5 dekagramy
- mąka - 50 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.33 szklanek
- Nutella - 1 unit

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