



Rogaliki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W ciepłym mleku rozprowadzamy drożdże. Mąkę, sól, jajko i cukier mieszamy z roztopioną Kasią. Dodajemy drożdże z mlekiem.
2. Ciasto dokładnie wyrabiamy dodając trochę mąki. Ciasto jest dobrze wyrobione gdy odchodzi od dłoni. Wyrabiamy ciasto i formujemy kulę.
3. Wkładamy do zimnej wody na ok. godzinę - ciasto powinno wypłynąć.
4. Ciasto rozwałkowujemy tak, by powstało koło, a następnie kroimy na trójkąty.
5. Na trójkąty z ciasta nakładamy dżem lub krem czekoladowy i zwijamy od szerszej do węższej strony.
6. Rogaliki smarujemy rozkłóconym jajkiem, by podczas pieczenia nabrały ładnego złocistego koloru.
7. Gotowe posypujemy cukrem, wiórkami kokosowymi lub posypką czekoladową.

Składniki:

ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- drożdże - 4 dekagramy
- cukier - 1 łyżka
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka

nadzienie

- dżem - 1 opakowanie

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