





Rogaliki drożdżowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 6 łyżek
- olej - 0.75 szklanek
- drożdże - 5 dekagramów
- cukier puder do oprószenia - 1 opakowanie
- dżem lub marmolada - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 - 190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozkruszyć , zasypać odrobiną cukru i zalać letnim mlekiem.
2. Pozostałe składniki wymieszać , dodać wyrośnięty zaczyn drożdżowy i wyrobić ciasto.
3. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę.
4. Wyrośnięte ciasto rozwałkować (partiami) na kształt koła, pokroić na trójkąty, nakładać nadzienie i zawijać rogaliki.
5. Odstawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia, po upieczeniu posypać cukrem pudrem

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