





Rogaliki drożdżowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- drożdże - 2 dekagramy
- letnie mleko - 6 łyżek
- cukier - 1 łyżka
- marmolada - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- cukier

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Pokruszone drożdże zalej letnim mlekiem, posyp cukrem i mąką (3 łyżki).
2. Odstaw na pół godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia zaczynu.
3. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni C i przygotuj formę (wyłóż ją papierem do pieczenia).
4. Z pozostałej mąki, żółtek, Kasi i zaczynu zagnieć ciasto.
5. Podziel je na 4 części i kolejno rozwałkuj na cienkie koła.
6. Każde koło przekrój przez środek na 8 jednakowych kawałków.
7. Na ich szerszych końcach ulóż po trochu powideł i zawiń ciasto tak, by powstały rogaliki.
8. Przygotuj dekorację: rozklóć jajo i posmaruj nim rogaliki, wierzch posyp cukrem.
9. Piecz na złoty kolor. Smacznego!

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