



# Rogaliki drożdżowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 4 łyżki
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mleko przegotować i do lekko ostudzonego mleka dodać drożdże z cukrem i 1 jedną łyżeczką mąki, zrobić rozczyn.
2. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
3. Mąkę przesiewamy na stolnicę i dodajemy margarynę Kasię i siekamy nożem, następnie wbijamy jajka, szczyptę soli i na samym końcu dodać rozczyn z drożdży.
4. Zagniatamy energicznie ciasto, konsystencja powinna być miękka.
5. Dzielimy na około 9 części. Rozwałkujemy na okrągły placek, który dzielimy na 8 trójkątów. Na środek każdego nałożyć trochę marmolady i zwijając uformować rogaliki.
6. Rogaliki położyć na posmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić na 15 min. do wyrośnięcia. Wyrośnięte rogaliki posmarować rozbitym białkiem, wstawić do średnio gorącego piekarnika na około 180 stopni i piec do uzyskania złotego koloru.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)