



przepisy.pl

Rogaliki drożdżowe z jabłkami



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- świeże drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 3 łyżki



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



15 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i odstawić do wystudzenia.
2. Wszystkie składniki wrzucić do jednej miski, margarynę oczywiście też i wyrobić jednolite ciasto tak, aby odstawało od ręki.
3. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi już swoją objętość, ciasto dzielimy na 3 części i każdą rozwałkowujemy na okrągły placek.
4. Dzielimy je na trójkąty, tak jak dzieli się na rogaliki i na szerszym końcu kładziemy ćwiartkę słodkiego jabłuszka.
5. Zwijamy i kładziemy na blaszce wysmarowanej Kasią. Zostawiamy na trochę, aby podrosły.
6. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180st. C na ok 15min. (trzeba sprawdzać, czy nie są gotowe wcześniej, bo to wszystko zależy od piekarnika).

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