





Rogaliki drożdżowe z powidłami

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- mąka pszenna - 1 kilogram
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- drożdże - 100 gramów
- mleko - 16 łyżek
- sól - 1 szczypta
- powidła śliwkowe - 1 puszka

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże kruszymy i rozrabiamy w ciepłym (ale nie gorącym) mleku.
2. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy mleko z drożdżami, cukier, sól, jaja oraz posiekaną na mniejsze kawałki miękką Kasię.
3. Wyrabiamy gładką kulę ciasta, którą następnie dzielimy na 4 mniejsze kule.
4. Wszystkie kule wrzucamy do lodowatej wody i czekamy, aż wypłyną na powierzchnię.
5. Najlepiej jest to zrobić w głębokiej misce lub wiaderku.
6. Kiedy ciasto wypłynie na powierzchnię, każdą z kul osuszamy ręcznikiem papierowym.
7. Następnie poszczególne kule zagniatamy ponownie na stolnicy posypanej mąką i wałkujemy na placki o grubości około 3-5 mm. Wycinamy trójkąty, nakładamy powidła i formujemy rogaliki. Rogaliki smarujemy na wierzchu rozmąconym jajkiem. Pieczmy w 180 stopniach na nasmarowanej blaszce 10-15 minut na złoty kolor.
8. Po przestudzeniu lukrujemy.

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