





przepisy.pl

Rogaliki krucho-drożdżowe z nadzieniem

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  150-160 °C 

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- drożdże - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- kwaśna śmietana - 5 łyżek
- cukier - 5 łyżek
- sól - 1 łyżeczka
- marmolada - 1 puszka
- margaryna Kasia - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w mleku z cukrem i 2 łyżkami mąki.
2. Odstawić do wyrośnięcia. Margarynę wymieszać z mąką, dodać drożdże, pozostałe składniki i krótko wyrobić (ciasto ma być gęste i odchodzić od ręki).
3. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia.
4. Gdy podwoi swoją objętość, rozwałkować.
5. Wykrawać trójkąty, smarować rozbełtanym jajkiem i nałożyć nadzienie, zawinąć.
6. Rogaliki układać na blasze do pieczenia i również posmarować jajkiem.
7. Piec w temp. 150-160 st. C przez 20-30 min.
8. Ja najczęściej robię z marmoladą różaną lub z masą makową.

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