





# Rogaliki z jabłkami

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- sól - 1 szczypta
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 8 łyżek
- mleko - 250 mililitrów
- jajko - 3 sztuki
- jabłko - 1 kilogram

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  220 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Z drożdży, mleka, szczypty soli, jednej łyżki mąki i jednej łyżeczki cukru zrobić zaczyn i poczekać do wyrośnięcia.
2. Wyrośnięte drożdże wlać do pozostałej części mąki oraz dodać pozostałe składniki.
3. Wszystko dobrze wyrobić tak, aby ciasto odchodziło od ręki.
4. Wstawić na 2-3 godziny do lodówki, aż podwoi swoją objętość.
5. Następnie rozwałkować na grubość 3 milimetrów, pokroić w kwadraty lub trójkąty.
6. Do każdego kawałka dać utarte na grubej tarce jabłko i zawinąć jak pierogi.
7. Piec na złoty kolor w temperaturze 220 stopni.

---

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)