



przepisy.pl

Rogaliki z nadzieniem różanym



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 4 dekagramy
- cukier - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 0.5 łyżeczek
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- konfitura różana - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku.
2. Mąkę, sól, jajko i cukier mieszamy z roztopioną, letnią Kasią. Dodać drożdże z mlekiem i mąką. Wyrobić ciasto i uformować kulę. Ciasto włożyć do zimnej wody na około godzinę - powinno wypłynąć .
3. Następnie ciasto dokładnie wyrobić, podsypując nieco mąki .
4. Ciasto podzielić na 3 części. Każdą rozwałkować tak, żeby powstało koło. Pokroić na 8-12 trójkątów. Na każdy trójkąt ciasta nałożyć konfiturę i zawijać od szerszej do węższej strony.
5. Rogaliki posmarować rozkłóconym jajkiem, wyłożyć na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Piec około 20 minut w temp. 160 stopni (na rumiany kolor). Po upieczeniu posypać cukrem pudrem .

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