




przepisy.pl

# ROGALIKI Z NIESPODZIANKĄ



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



## Składniki:

### ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 2 sztuki
- drożdże - 5 dekagramów

### nadzienie

- twarożek waniliowy - 1 opakowanie
- jabłko - 1 unit
- dżem - 1 opakowanie
- czekolada - 1 opakowanie

### polewa

- mleczna czekolada - 50 gramów
- woda - 1 łyżka

### wierzch

- białko - 1 sztuka
- orzechy - 1 unit
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. CIASTO: Drożdże rozpuścić w mleku, odstawić w ciepłe miejsce, by zapracowały.
2. Kasię rozpuścić.
3. Do miski wsypać mąkę, cukier i wbić żółtka.
4. Dodać rozczyn drożdży, a następnie wlać stróżką ciepłą Kasię.
5. Wyrabiać około 5 minut, aż ciasto nabierze sprężystości.
6. Ciasto cienko rozwałkować, pociąć w trójkąty.
7. U podstawy trójkąta nakładać nadzienie, zwiijać w kierunku wierzchołka.
8. Formować rogaliki.
9. Układać na blaszce, w ciepłym miejscu.
10. Posmarować białkiem.
11. Piec, aż się zarumienią.
12. POLEWA: czekoladę rozpuścić z wodą.
13. Polać rogaliki, posypać posypką. Smacznego !