





przepisy.pl

Rogaliki z powidłami morelowymi



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  180 st.C °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 3 szklanki
- jogurt grecki - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- drożdże świeże - 4 dekagramy
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 6 łyżeczek
- sól - 0.25 łyżeczek

nadzienie

- powidła - 1 opakowanie

do posmarowania

- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 2 łyżki

dekoracja

- cukier puder - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozkruszyłam, zasypałam cukrem, zostawiłam na kilka minut, żeby się rozpuściły.
2. Mąkę przesiałam z solą, dodałam pokrojoną na kawałki Kasię, roztarłam palcami bardzo dokładnie - można też posiekać.
3. Wlałam drożdże, dodałam jajko i jogurt, zagniotłam elastyczne, dość miękkie ciasto. Ciasto podzieliłam na 8 części, każdą rozwałkowałam na placek śr. ok. 20-25 cm i pokroiłam po przekątnej na 6 trójkątów - można całość ciasta podzielić na 5-6 części i robić większe rogaliki, ale ja wolę właśnie takie małe.
4. Przy zewnętrznej krawędzi każdego trójkąta nałożyłam małą łyżeczkę powideł i zwinęłam rogaliki zlepiając dokładnie brzegi.
5. Ułożyłam je luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarowałam mieszanką żółtka i mleka. Piekałam w piekarniku nagrzanym do 180 st.C, aż się zrumieniły, ok. 10 - 12 min.
6. Jeszcze ciepłe oprószyłam cukrem pudrem. Można też rogaliki polukrować lukrem utartym z cukru pudru i soku cytrynowego.
7. W tym cieście najlepsze jest to, że nie trzeba wcale odkładać go do wyrośnięcia, na żadnym etapie! Oczywiście powidła morelowe można zastąpić śliwkowymi albo jakąś marmoladą - robiłam je już z różnym nadzieniem i zawsze smakują wybornie. Z tej ilości składników wychodzi ok. 30-40 małych rogalików.

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