

Drożdżowe rogalie z budyniem i wiśniami



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **165** Ocena: **2196**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Rozczyn:
 - 1 szklanka ciepłego mleka
 - 5 dag świeżych drożdży
 - 2 łyżeczki cukru
 - 2 łyżki mąki tortowej
- Ciasto:
 - 3 szklanki mąki tortowej
 - 5 łyżek cukru
 - 2 jajka
 - 1 cukier waniliowy
 - 5 dag masła lub margaryny
- Nadzienie:
 - 2 szklanki mleka
 - 1 budyń waniliowy (bez cukru i na pół litra mleka)
 - 1 cukier waniliowy
 - 4 łyżki cukru
 - 1 szklanka wydrylowanych wiśni
- Dodatkowo:
 - mąka pszenna

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Drożdże rozcieramy z cukrem, ciepłym mlekiem i mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia. Do mąki dodajemy masło lub margarynę i rozcieramy aż powstaną małe grudki, dodajemy oba cukry, wbijamy jajka i dodajemy rozczyn, zagniatamy ciasto. Gdyby ciasto było zbyt luźne to dosypujemy mąki. Zagniecione ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce żeby pięknie wyrosło.
- 2 Nadzienie: W połowie mleka rozpuszczamy budyń, pozostałe mleko zagotowujemy z cukrami, wlewamy rozpuszczony budyń i gotujemy do zgęstnienia. Budyń przekładamy do miseczki i studzimy. Do przestudzonego dodajemy wiśnie odcisnięte z soku i pokrojone na mniejsze kawałki i dokładnie mieszamy.
- 3 Formowanie rogalików: Ciasto dzielimy na części, każdą wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką, kroimy w trójkąty, na każdy nakładamy po porcji nadzienia, i zawijamy formując rogaliki.

- 4 Do pieczenia: Uformowane rogaliki układamy na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia, zachowujemy odstępy ponieważ urosną.
- 5 Pieczenie: Rogaliki pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 30-35 minut do ładnego zrumienienia. Upieczone studzimy. Najlepiej studzić na metalowej kratce.
- 6 Podanie: Gotowe podajemy. Smacznego życzę.

Moje rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Z podanych składników wyszło mi trzy blaszki rogalików.

Twoje notatki do przepisu: