

# Drożdżowe rogaliki z budyniem i wiśniami



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: **165** Ocena: **2199**

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 odmierzania składników o pojemności 250 ml.

Z podanych składników wyszło mi trzy blaszki rogalików.



Twoje notatki do przepisu: