

# Drożdżowe rogaliczki dla zapracowanych



Autor: **Dziunia36**  
Przepisów: 17 Ocena: 133



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 10 dag drożdży ( kostka)
- szklanka cukru
- cukier waniliowy
- 4 jaja
- szklanka mleka
- 3/4 szkl oleju
- 5 szkl mąki

## Sposób przygotowania:

- 1 Pamiętajmy, kolejność składników podanych jest obowiązkowa w robieniu rogalików!!

Do miski wkładamy w/w składniki w kolejności podanej, drożdże kruszymy oczywiście.

1 drożdże

2cukier i cukier waniliowy

3 jaja

4mleko

5olej

6mąka.

Miseczkę przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 4h.

W tym czasie mamy czas na inne sprawy :-)

- 2 Po upływie czasu zauważymy iż super nam wyrosło "coś" hihi ,bierzemy drewnianą!!!! łyżkę i mieszamy dokładnie wszystkie składniki . I oto mamy przyszłe rogaliczki. Ciasto jest delikatne i drożdże nadal nam rosną.

Bierzemy się za wałkowanie i wykrawanie, najprościej w okręgu jak na fotce, nakładamy według uznania, marmolada, nutella ,serek.

Wykonane rogaliczki smarujemy roztrzepanym białkiem. Pieczemy około 15-20 minut zerkajcie -na złoty kolor w temperaturze 180 stopni, smacznego:-)

## Twoje notatki do przepisu: