

# Rogaliki drożdżowe

Autor: **Wiesia-S**Przepisów: **20** Ocena: **209**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 szkl. mąki
- 1 szkl. śmietany 30%
- 50 g drożdży
- marmolada, lub powidła
- 1/2 płaskiej łyżeczki soli
- 250 g masła
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 Śmietanę przelać do kubeczka i rozmieszać z drożdżami. Mąkę wsypać do miski i dodać sól. Rozrobioną z drożdżami śmietanę wlać w mąkę i rozrobić w palcach na kluseczki. Dodać przestudzone, rozpuszczone masło i rozgnieść ciasto na jednolitą masę. Cienko rozwałkować i wycinać kwadraty. Na każdy kwadrat w jednym rogu nałożyć łyżeczką marmoladę (ja nakładam dżem wiśniowy lub powidła śliwkowe własnej roboty) i zwinąć (po przekątnej) rulonik. Zagiąć brzegi formując kształt rogalików.

Wielkość wycinanych kwadratów dowolna, jak będą małe kwadraciki to będą małe rogaliki. Jeżeli ktoś woli większe rogale to wycinamy większe kwadraty. Ilość położonej marmolady - ostrożnie, żeby w czasie pieczenia nadzienie nie uciekło.

Kiedy rogaliki mamy poukładane na blasze niech chwilę postoją w ciepłe, żeby urosły. Gdy pierwsza blaszka rogalików się piecze, przygotowujemy następną blaszkę rogalików.

Piec w nagrzanym piekarniku 220 stopni na złoty kolor. Po ostygnięciu lukrujemy cukrem pudrem rozrobionym z wodą, lub z sokiem cytrynowym z wyciśniętej cytryny.

SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu:

