

ROGALIKI DROŻDŻOWE



Autor: **oodziubusoo**
Przepisów: 5 Ocena: 30

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- kostka drożdży
- cukier, 4 łyżki
- mąka, 4 łyżki i 1 kg
- szczypta soli
- mleko, 1 szklanka
- margaryna, 2 sztuki
- jajka, 2szt

Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży, 4łyżek cukru, 4 łyżek mąki, szczypty soli i mleka przygotowujemy rozczyń. **JAK PRZYGOTOWAC ROZCZYŃ:** Podgrzewamy mleko tak aby nie było za gorące (tak żeby można było włożyć palec),dodajemy do mleka pokruszone drożdże, cukier, mąkę i szczypte soli. Zostawiamy do wyrośnięcia na ok 20 minut.
- 2 Z 1 kg mąki i 2 margaryn zagniesc ciasto, następnie dodac 2 jajka i rozczyń. Ugniatac tak dlugo az bedzie sie odklejalo od reki i zostawic do wyrosniecia.
- 3 Po ok 1h odrywamy po kawałku ciasta i rozwałkowujem na okrągłe placki o grubosci ok 0,5 cm. Tniemy na trójkąty i nakładamy dżem na podstawie trójkata, aby wyszedł nam ładny rogalik zawijamy go od podstawy do wieszchołka.Do tej porcji ciasta potrzebne jest ok dwa słoiczki dżemu. Pieczemy na blasze wyłożonej papierem ok 7-8min w piekarniku rozgrzanym do 200stopni.

Twoje notatki do przepisu: