

Rogaliki drożdżowe



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2170**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- drożdże, 20g
- jajko, 1 szt.
- mleko, 250ml
- mąka, 1/2 kg
- cukier, 150g
- masło, 150g

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczyn: z drożdży, 2 łyżek maki, 2 łyżek cukru i 100ml mleka wyrobić zaczyn i zostawić w ciepłe na 15 minut. Mąkę przesiać do miski, resztę cukru zagotować z mlekiem i wystudzić, masło roztopić i również wystudzić. Do mąki dodać jajko, mleko z cukrem i stopione masło całość miksować mikserem do czasu aż zacznie kleić się do rak. Przełożyć ciasto na stolnicę i zagniatą dosypując trochę maki (ok 50g). Ciasto jest gotowe jak odchodzi od rak. Zostawić pod przykryciem na godzinę, Po tym czasie ciasto podzielić na 6 części, każdą rozwałkować na kształt koła i podzielić na 8 trójkątów. Na każdy nałożyć nadzienie i zwinąć rogaliki. Przed pieczeniem posmarować rozmaconym jajkiem. Piec w temp. 190°C 20 minut.
- 2 Nadzienie czekoladowo-orzechowe: łyżka mleka, 2 łyżki wody, 4 łyżki cukru, jedna łyżka masła, 65g orzechów mielonych, 100g czekolady gorzkiej.
- 3 Na parze roztopić masło z wodą i mlekiem, dodać cukier poczekać aż się rozpuści i na koniec dodać orzechy, w drugim rondelku roztopić czekoladę (na parze), połączyć z masą orzechową i ostudzić. W rękawiczkach formować kuleczki nakładać na gotowe trójkąty drożdżowe.
- 4 Przepis pochodzi od znakomitej kucharki; shira211, polecam wszystkim na 100%, sprawdzony i zjedzony w mgnieniu oka, oczekuję kolejnych wspinałości. Brawo.

Twoje notatki do przepisu: