

# Rogaliki drożdżowe z jabłkiem

Autor: **Steve**Przepisów: **454** Ocena: **4819**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Ciasto drożdżowe :
- mąka pszenna 465 g
- masło 250 g
- jajo 1 szt
- miód płynny 3 łyżki
- drożdże świeże 28 g
- jogurt naturalny 3 łyżki
- Nadzienie :
- jabłka 4 szt
- cukier brązowy 2 łyżki
- bułka tarta 2 łyżki
- Na wierzch :
- żółtko 1 szt
- mleko 1-2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Obrane i pokrojone jabłka rozgotować z dodatkiem cukru, można dodać łyżkę wody (ja pominęłam, bo miałam bardzo soczyste owoce). Na blat wysypać mąkę, zrobić dołek i skruszyć tam drożdże, dodać miód i odczekać kilka minut. Potem dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto drożdżowe. Gotowe przykryć i odstawić do lodówki na ok. 60 min. W tym czasie owoce ostudzić i połączyć z bułką tartą. Gotowe ciasto podzielić na 4 równe części, każdą rozwałkować, wykrawać trójkąty i na każdy koniec kłaść łyżeczkę nadzienia, zwinąć.
- 2 Przełożyć na blachę i pozostawić do napuszenia. Przed pieczeniem posmarować żółtkiem wymieszanym z mlekiem. Piec w temp. 175 stopni przez ok. 15-20 min. Przed podaniem ostudzić i posypać cukrem pudrem.  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: