

Rogaliki drożdżowe z marmoladą różaną.



Autor: **SłodkoSłodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12643**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 50 g drożdży
- 1 łyżeczka - cukru
- 2 łyżki - kwaśnej śmietany
- 500 g mąki pszennej
- 250 g masła lub margaryny
- 2 jajka L
- szczypta soli
- marmolada różana

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzeć z cukrem i śmietaną (powinna być w temperaturze pokojowej). Odstawić na chwilę.

Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać zimne masło, lub margarynę z lodówki. Siekać tak długo, aż powstanie kruszonka. Zrobić kopczyk, w kopczyku dołek, do dołka wbić jajka, wrzucić szczyptę soli i wlać śmietaną z drożdżami i cukrem. Delikatnie zagarnąć nożem mąkę z masłem do środka i gdy powstaną grudki wyrobić ciasto. Uformować kulę, owinąć folią i włożyć do lodówki na pół godziny.

Schłodzone ciasto podzielić na 4 części.



- 2 Z każdej zrobić kulę, następnie placek, po czym rozwałkować - cienie niż na pierogi. Krążki

ciasta podzielić na 8 lub 16 trójkątów. Na brzegu każdego dać trochę marmolady i zwinąć w stronę środka rozwałkowanego ciasta. Końce zwinąć tak, by powstał zgrabny rogalik. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i upiec na złoty kolor. Gotowe rogaliki posypać cukrem pudrem, u mnie akurat lukier i kolorowa posypka.



Twoje notatki do przepisu: