

Rogaliki drożdżowe z marmoladą truskawową



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7801**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 30 g drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 3 szklanki mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 4 żółtka
- 1 białko (+1 białko do posmarowanie rogalików)
- 100 g masła roztopionego
- Marmolada (polecam z biedronki)
- Opcjonalnie na lukier: pół szklanki cukru pudru, 2,5 łyżki ciepłej wody, 1 łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie rozczyну:

W misce rozkruszamy drożdże, dodajemy łyżkę cukru oraz 50 ml ciepłego mleka (uwaga mleko nie może być gorące ponieważ możemy w ten sposób zaparzyć drożdże). Dosypujemy płaską łyżkę mąki i wszystko razem mieszamy. Przykrywamy miskę ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15-20 min. Polecam jesienią i zimą łóżko :) i pod kołderkę :)

Po tym czasie rozczyń powinien podwoić swoją objętość oraz być puszysty jak pianka.

2 Następnie do rozczynu dodajemy resztę mleka, sól, cukier, cukier wanilinowy, 4 jajka, 1 białko oraz mąkę. Mieszamy bardzo dokładnie aż do połączenia się składników. Na samym końcu dodajemy roztopione, przestudzone masło i mieszamy do momentu aż tłuszcz się wchłonie.

3 Taką masę wyjmujemy na blat obsypany mąką i wyrabiamy rękoma ok 5 min. Ciasto podsypujemy mąką. Jest w pełni wyrobione kiedy odchodzi nam od dłoni oraz jest jednolite. Wyrobiając masę przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 40 min. W tym czasie ciasto powinno dwukrotnie zwiększyć swoją objętość.

4 Wyrośnięte ciasto wykładamy na blat i dzielimy na trzy równe części. Każdą część rozwałkowujemy na koło ok. 1 cm wysokości a następnie dzielimy na 8 trójkątów. Na końcu każdego układamy marmoladę i zawijamy formując rogaliki. Tzn. zawijamy szerszą część ku

dołowi a na koniec zakręcamy boki. Rogaliki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zachowując odległości między nimi ponieważ wyrosną. Smarujemy białkiem i pieczemy w 180 stopniach ok. 20 min. Do momentu aż rogaliki się zarumienią.



- 5) Kiedy rogaliki już przestygną możemy udekorować je lukrem :) Polecam zrobienie własnego ponieważ jest to nieziemsko proste.

Do miseczki wsypujemy pół szklanki cukru pudru, 2 łyżki gorącej wody oraz łyżkę soku z cytryny i szybko mieszamy do uzyskania gęsto lejącej się jednolitej masy.

SMACZNEGO :) i udanych wypieków

Twoje notatki do przepisu: