

Rogaliki krucho drożdżowe



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13809

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka 250 g Drożdże 20 g Masło 100 g Jajko Śmietana łyżka Cukier łyżka Sól szczypta Nadzienie: czekolada, marmolada, jabł
- Drożdże 20 g
- Masło 100 g
- Jajko
- Śmietana łyżka
- Cukier łyżka
- Sól szczypta
- Nadzienie: czekolada, marmolada, jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zasypujemy cukrem, rozgniatamy widelcem i odstawiamy do momentu rozpuszczenia się drożdży.

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy śmietanę, sól, jajko, masło i rozpuszczone drożdże. Całość zagniatamy. Gdy składniki się połączą zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy na godzinę do lodówki.

Po tym czasie ciasto dzielimy na dwie części. Błat posypujemy mąką i każdy kawałek ciasta rozwałkowujemy na kształt koła o grubości 2-3 mm. Rozwałkowane kawałki podzielić na 8 trójkątów. Na każdy trójkąt nałożyć kostkę czekolady, marmoladę lub np. kawałek jabłka. Zawinąć na kształt rogalika.

Gotowe odkładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 10 minut. W tym czasie nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni. Przed włożeniem do piekarnika rogaliki smarujemy rozmaconym jajkiem. Pieczemy ok 15 minut do ładnego zarumienienia. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: