

Rogaliki z wiśniami w syropie

Autor: **Kasica_86_**

Przepisów: 1 Ocena: 7



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 50 dkg
- drożdże, 5 dkg
- cukier, 1 łyżeczka
- śmietana (gęsta), pół szklanki
- mleko, pół szklanki
- margaryna, 25 dkg
- cukier puder, do smaku
- żółtka, 2 sztuki
- oliwa, 2 łyżeczki
- wiśnie w syropie lub marmolada

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wymieszaj z łyżeczką cukru aż się rozpuszczą. Na stolnicę wysyp mąkę połącz z cukrem pudrem (dodac tyle żeby ciasto było słodkie ale nie za bardzo), żółtkami, margaryną. Następnie dodaj wymieszana śmietanę z mlekiem oraz rozpuszczone drożdże. Ciasto wyrabiaj aż będzie jednolitą masą.
- 2 Gotowe ciasto podziel na 8 jednakowych części. Po kolei każdą z tych części rozwałkuj na okrągły placek (tylko nie za cienki) i podziel na 8 części (tak jak pizze) na każdy z kawałków połóż wiśnie w syropie (odsączone i bez pestek) lub po łyżeczce marmolady i zwijaj od grubszej strony w kierunku wierzchołka.
- 3 Gotowe rogaliki poukładaj na posmarowanej oliwą blasze (nie za gęsto bo jeszcze urosną) po wierzchu posmaruj je pozostałym białkiem z jajek i wsadź do piekarnika. Piecz aż się zarumienią (ok 20 min)

Twoje notatki do przepisu: