

Rogaliki krucho-drożdżowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	70 dag
margaryna	1 kostka
mleko	0,5 szklanki
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana 18-procentowa	3 łyżki
cukier	3 łyżki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
drożdże	40 gramów
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 30 dag mąki, ciepłego mleka, cukru i drożdży zrobić rozczyn. Zostawić na kilka minut aż zaczną rosnąć.

Jajko, żółtko i śmietanę roztrzepać. Przełożyć do rozczynu, dodać resztę mąki i wlać roztopioną margarynę. Wyrobić gładkie ciasto. Następnie włożyć je do szczelnego woreczka, zawiązać i włożyć na godzinę do zimnej wody.

Po tym czasie, ciasto wyjąć z woreczka i podzielić na 4 części. Każdą z części rozwałkować na koło i każdą część podzielić na 8 rogalików. Gęsty dżem (albo jak ktoś woli krem czekoladowy), położyć na szerszą stronę i zwijać. Gotowe posmarować pozostałym białkiem. Rogaliki piec na złoty kolor (około 15 minut) w temperaturze 180 stopni. Gotowe posypać cukrem pudrem. Smacznego!