

Rogaliki na jesienne wieczory



ELA_K



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kg
mleko	0,5 szklanki
cukier	1 łyżka
sól szczypta	
margaryna	1 kostka
drożdże	5 dag
jajko	1 szt
żółtko jajek	2 szt
marmolada	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mleko podgrzać wsypać cukier, i rozrobić drożdże.
Mąkę przesiać do miski, dodać jajko i żółtka, szczyptę soli, kostkę margaryny.
Zasiekać dodać rozczyń z drożdży i wyrobić ciasto na jednolitą masę. Przykryć ściereczką i wynieść na godzinę w chłodne miejsce, tak w chłodne nie pomyliłam się.
- KROK 2** Po godzinie ciasto dzielimy na 8 części.
- KROK 3** Każdą część rozwałkowujemy cieniutko na koło, dzielimy na 8 części, nakładamy marmoladę lub powidła o takim smaku jak lubimy i zwijamy w rogalik.
- KROK 4** Rogaliki pieczemy w temperaturze 180 stopni 20-25 min. Po upieczeniu zimne rogaliki możemy polukrować.
- KROK 5** Siadamy jesiennym wieczorem przy kominku, patrzymy w ogień i delektujemy się naszymi pysznymi rogalikami. Życzę smacznego :)

