

Rogaliki z dżemem cukiniowym



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	2 sztuki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cukier	0,5 szklanki
mleko	200 ml
drożdże	5 dag
margaryna	10 dag
sól	1 szczypta
ocet	1 łyżeczka
białko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mąkę przesiewamy do miski lub na stolnicę, dodajemy szczyptę soli. Świeże drożdże rozkruszamy do miski, dodajemy łyżkę cukru i letnie mleko. Po wymieszaniu odstawiamy, żeby wyrosły(w ciepłym miejscu). Gdy drożdże wyrosną dodajemy je do mąki wraz z jajkiem, żółtkami, cukrem, cukrem waniliowym, octem i rozpuszczoną margaryną. Zagniatamy ciasto dodając w miarę potrzeby mąkę lub mleko. Gdy będzie odpowiednio wyrobione odstawiamy w ciepłe miejsce pod przykryciem, żeby wyrosło.
- KROK 2** Następnie odrywamy od ciasta kawałki, rozwałkowujemy je na stolnicy, wycinamy trójkąty, nakładamy na nie po łyżeczce dżemu i zwijamy na kształt rogalików.

KROK 3 Rogaliki odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Gdy wyrosną smarujemy je roztrzepanym białkiem i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160- 170 stopni przez około 20- 25 minut.

KROK 4 Smacznego :)