

## Rogaliki z marmoladą różaną



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>puree</b>	150 ml ( z marchewki)
<b>mleko ciepłe</b>	120 ml
<b>żółtko jajek</b>	3 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>masło</b>	5 dag
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>drożdże świeże</b>	2,5 dag
<b>laska wanilii</b>	0,5 szt
<b>sól</b>	0,3 łyżeczki
<b>marmolada</b>	20 dag
<b>konfitura z płatków róży</b>	3 łyżki
<b>mleko</b>	1 łyżka
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Marchewkę ugotować, osączyć, obrać, pokroić na kawałki, dokładnie zmiksować.
- KROK 2      Drożdże z 1 łyżką cukru, mlekiem i 2 łyżkami mąki wymieszać, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

- KROK 3 Do wyrośniętego rozczyntu dodać resztę mąki, cukier, żółtka, sól i pure z marchewki, wyrabiać około 8-10 minut.
- KROK 4 Pod koniec wyrabiania do ciasta dodać wydrążone ziarenka z laski wanilii i przestudzone masło. Ciasto wyrabiać jeszcze przez 5-7 minut. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 60-70 minut.
- KROK 5 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować na grubość 1 cm. Radełkiem pokroić w prostokąty, naciąć tak aby powstał grzebyk. Ułożyć porcję marmolady wymieszanej z konfiturą różaną.
- KROK 6 Zawinąć marmoladę ciastem złączeniem do spodu, rogaliki ułożyć w odstępach na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem.
- KROK 7 Blaszkę z rogalikami wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor. Około 12-15 minut.