

Rogaliki z powidłami



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
cukier	1/3 szklanki
żółtko jaja	2
masło	200 g
śmietana	1 łyżka
powidła śliwkowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypujemy przesianą mąkę, cukier puder i szczyptę soli.
- KROK 2 Dodajemy żółtka, śmietanę i miękkie masło.
- KROK 3 Wyrabiamy ciasto. Im krócej je wyrabiamy, tym będzie bardziej kruche.
- KROK 4 Dlatego ciasta kruchego nie można zbyt długo wyrabiać. Następnie owijamy je folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie dzielimy ciasto na 4 części. Każdą rozwałkowujemy na kształt koła, delikatnie podsypujemy mąką. Jeśli chcemy mieć idealne rogaliki, w takich samych rozmiarach to możemy wyciąć sobie idealne koło odrysowując np. okrągłą tackę czy talerz. Kroimy ciasto na trójkąty (tak jakbyśmy kroili pizzę) - 8 trójkątów.
- KROK 5 Na środek każdego nakładamy łyżeczkę powideł i zawijamy, formując rogalika. Układamy je na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Pieczemy w 190 stopniach ok. 15 minut. Po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem.